Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

Anno 124° — Numero 69

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA Roma - Venerdì, 11 marzo 1983

SI PUBBLICA NEL POMERIGGIO DI TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI E DECRETI - CENTRALINO 65101
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI, 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

SOMMARIO

SUPPLEMENTI ORDINARI

SUPPLEMENTO ALLA « GAZZETTA UFFICIALE » N. 69 DELL'11 MARZO 1983:

MINISTERO DELLE FINANZE

DECRETO 11 febbraio 1983.

Approvazione dei modelli 770, 770/A-bis, 770/B, 770/B-1, 770/C, 770/D, 770/E, 770/F, 770/G e 770/G-1 concernenti la dichiarazione agli effetti dell'imposta sul reddito delle persone fisiche e della imposta sul reddito delle persone giuridiche, da presentare nell'anno 1983 dai sostituti di imposta.

(1502)

DECRETO 11 febbraio 1983.

Approvazione del modello 770/bis concernente la dichiarazione relativa agli interessi ed agli altri redditi di capitale, da presentare da parte dei soggetti all'imposta sul reddito delle persone giuridiche nell'anno 1983 quali sostituti di imposta.

(1503)

DECRETO 4 marzo 1983.

Approvazione del modello 760 concernente la dichiarazione unica agli effetti dell'imposta sul reddito delle persone giuridiche e dell'imposta locale sui redditi, da presentare nell'anno 1983 dalle società ed enti soggetti all'imposta sul reddito delle persone giuridiche.

(1504)

LEGGI E DECRETI

DECRETO-LEGGE 11 marzo 1983, n. **58.**

Modificazioni al regime fiscale di alcuni prodotti petroliferi.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 77 e 87 della Costituzione;

Visto il decreto-legge 28 febbraio 1939, n. 334, convertito nella legge 2 giugno 1939, n. 739, istitutivo di una imposta di fabbricazione sugli oli minerali e sui prodotti della loro lavorazione, e successive modificazioni;

Vista la legge 19 marzo 1973, n. 32, concernente modifiche alla disciplina fiscale dei prodotti petroliferi e del gas metano, e successive modificazioni;

Ritenuta la straordinaria necessità ed urgenza di modificare il regime fiscale di alcuni prodotti petroliferi;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione dell'11 marzo 1983;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri, dei Ministri delle finanze e dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri del bilancio e della programmazione economica e del tesoro;

EMANA

il seguente decreto:

Art. 1.

(1) A decorrere dal 14 marzo 1983, le aliquote agevolate dell'imposta di fabbricazione e della corrispondente sovrimposta di confine previste dalle lettere *D*), punto 3, ed *F*), punto 1, della tabella *B* allegata alla legge 19 marzo 1973, n. 32, e successive modificazioni, rispettivamente, per il petrolio lampante per uso di illuminazione e riscaldamento domestico e per gli oli da gas da usare come combustibili, sono aumentate da L. 6.780 a L. 8.160 e da L. 7.400 a L. 8.748 per ettolitro, alla temperatura di 15 °C.

(2) Con la medesima decorrenza indicata nel precedente comma, le aliquote ridotte dell'imposta di fabbricazione e della corrispondente sovrimposta di confine previste dalla lettera *H*), punti 1-*b*, 1-*c*, ed 1-*d*, della predetta tabella *B*, per gli oli combustibili diversi da quelli speciali, semifluidi, fluidi e fluidissimi, sono aumentate, rispettivamente, da L. 2.363 a L. 2.767, da L. 2.628 a L. 3.140 e da L. 7.100 a L. 8.634 per quintale.

Art. 2.

(1) I maggiori introiti derivanti dalle disposizioni di cui al precedente articolo, determinati per l'anno finanziario 1983 in lire 298 miliardi, sono riservati al bilancio dello Stato. Di essi 150 miliardi sono destinati alla alimentazione del « Fondo compensativo delle oscillazioni nella quotazione dei prezzi dei prodotti petroliferi ».

(2) Il Ministro del tesoro è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

Art. 3.

Il presente decreto entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 11 marzo 1983

PERTINI

FANFANI — FORTE — PANDOLFI — BODRATO — GORIA

Visto, *il Guardasigilli*: DARIDA
Registrato alla Corte dei conti, addì 11 *marzo* 1983
Atti di Governo, registro n. 45, *foglio n.* 20

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 13 ottobre 1982.

Modificazioni al disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata « Carmignano ».

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto il proprio decreto 12 luglio 1963, n. 930, recante norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il proprio decreto 28 aprile 1975, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata del vino « Carmignano » ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata in data 15 novembre 1977 dalla « Congregazione del vino di Carmignano », intesa ad ottenere la modifica di alcune norme del disciplinare di produzione del vino di cui sopra;

Visto il parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 156 del 9 giugno 1981;

Vista la istanza presentata avverso il parere e la proposta del comitato nazionale sopra citati;

Ritenuta l'opportunità, in relazione alle esigenze tecniche del vino in discorso ed alle situazioni tradizionali della zona di accogliere l'istanza sopra citata e di provvedere ad apportare al disciplinare di produzione di cui trattasi le opportune modifiche;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Gli articoli 1, 2, 4, 5, 6 e 7 del disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata « Carmignano » approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 28 aprile 1975 sono sostituiti in tutto o in parte come segue:

Art. 1 - è sostituito interamente con il seguente testo:

« La denominazione di origine controllata "Carmignano" è riservata ai vini rosso, rosato e vin santo che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione ».

Art. 2 - è sostituito interamente con il seguente testo:

« I vini " Carmignano " rosso e rosato devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione varietale nella percentuale appresso indicata:

Sangiovese dal 45 al 65 per cento
Canaiolo nero dal 10 al 20 per cento
Cabernet franc e Cabernet sauvignon, da soli o congiuntamente, dal 6 al 10 per cento
Trebbiano Toscano, Canaiolo bianco e Malvasia del Chianti, da soli o congiuntamente, dal 10 al 20 per cento.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni raccomandati ed autorizzati per la provincia di Firenze da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5 % del totale ».

Art. 4 - il primo comma va modificato come appresso portando al plurale le preposizioni articolate ed il termine vino che compaiono alla seconda e quarta riga:

« Le condizioni .
dei vini " Carmignano "

al mosto ed ai vini derivati . ».

Il quinto ed il sesto comma sono sostituiti interamente con il seguente testo:

« La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve superare: i q.li 80 per il " Carmignano " rosso, q.li 110 per il " Carmignano " rosato e Vin Santo ed a tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite medesimo. Tale eccedenza massima del 20 % deve essere separatamente vinificata e non ha diritto alla denominazione. Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto al numero delle piante e alla produzione per ceppo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70 per cento per i vini " Carmignano " rosso e rosato ed al 35 per cento per il Carmignano " Vin Santo " ».

Art. 5 - il secondo, il terzo ed il quarto comma sono sostituiti interamente con il seguente testo:

« Le uve destinate alla vinificazione dei vini " Carmignano " rosso e rosato devono assicurare una gradazione alcoolica complessiva minima naturale di 12 per il rosso e di 11 per il rosato.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Nella vinificazione delle uve per il " Carmignano " rosato l'eventuale contatto del mosto in fermentazione con le parti solide, deve comunque essere limitato onde assicurare le caratteristiche di colore di cui all'art. 6.

Nella vinificazione del " Carmignano " Vin Santo è ammesso soltanto il tradizionale metodo di vinificazione che prevede in particolare quanto segue:

l'uva, dopo aver subìto un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale;

l'appassimento delle uve destinate alla vinificazione deve avvenire in locali all'uopo idonei e deve essere protratto fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 28 per cento;

la conservazione e l'invecchiamento del Vin Santo deve avvenire in appositi locali (Vinsantai) ed in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai 2 ettolitri;

l'immissione al consumo del " Carmignano " Vin Santo non può avvenire prima del 1° dicembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere una gradazione alcoolica minima complessiva di 17 ».

Art. 6 - è sostituito interamente con il seguente testo:

« Il vino " Carmignano " rosso, la cui qualificazione di colore non deve essere indicata in etichetta, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso con profumo intenso, anche di mammola, e con più pronunciato carattere di finezza per l'invecchiamento;
sapore: asciutto, sapido, pieno, armonico, morbido e vellutato;
gradazione alcoolica minima complessiva: 12,5;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

Il vino " Carmignano " rosato, la cui qualificazione di colore — obbligatoria in etichetta — può essere indicata con la dizione " Rosato di Carmignano ", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosato più o meno carico a volte con riflessi rubino;
odore: fruttato, vinoso più o meno intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, piacevolmente acidulo, armonico;
gradazione alcoolica minima complessiva: 11,5;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Il vino " Carmignano " Vin Santo, la cui qualificazione — obbligatoria in etichetta — può essere indicata con la dizione " Vin Santo di Carmignano ", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal paglierino all'ambrato più o meno fulvo;
odore: intenso, etereo, tipico;
sapore: armonico, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico;
gradazione alcoolica minima complessiva: 17 di cui per il tipo dolce, almeno 12 svolta ed un minimo da svolgere di 5 gradi; per il tipo semisecco, almeno 13 svolta ed un massimo da svolgere di 4 gradi; per il tipo secco, almeno 14 svolta ed un massimo da svolgere di 40 grammi di zucchero;
acidità totale minima: 6 per mille;
estratto secco netto minimo: 21 per mille.

E' facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per i vini Carmignano relativi all'acidità totale e l'estratto secco netto ».

Art. 7 - al primo comma nella prima riga la dicitura " Il vino Carmignano " è sostituita con la dicitura « Il vino " Carmignano " rosso ».

Al termine del secondo comma è aggiunta la dicitura: « . ., in tal caso è sempre obbligatoria, in etichetta, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 13 ottobre 1982

PERTINI

BARTOLOMEI — MARCORA

Registrato alla Corte dei conti, addì 1° febbraio 1983
Registro n. 2 *Agricoltura, foglio n.* 183

(1290)

DECRETI MINISTERIALI

MINISTERO DEI LAVORI PUBBLICI

DECRETO 28 febbraio 1983.

Aggiornamento dei limiti massimi del costo di costruzione dell'edilizia abitativa privata nella Valle del Belice, per il secondo semestre 1982, in dipendenza dei terremoti del gennaio 1968.

IL MINISTRO DEI LAVORI PUBBLICI

Vista la legge 29 aprile 1976, n. 178, che reca norme per la ricostruzione delle zone della Valle del Belice distrutte dal terremoto del gennaio 1968;

Visto il decreto-legge 24 giugno 1978, n. 299, convertito, con modificazioni, nella legge 4 agosto 1978, n. 464;

Vista la legge 7 marzo 1981, n. 64;

Visto l'art. 16 del decreto-legge 29 luglio 1981, n. 397, convertito, con modificazioni, nella legge 25 settembre 1981, n. 536;

Vista la deliberazione 19 novembre 1982, con la quale il CER ha ratificato la delibera del 9 novembre 1982 del Comitato Esecutivo del CER stesso, che ha stabilito, per l'adeguamento del costo di costruzione per l'edilizia abitativa nella Valle del Belice, per il secondo semestre 1982, l'applicazione del decreto ministeriale n. 1660, del 24 aprile 1982, con le maggiorazioni in esso previste;

Vista la nota 20 gennaio 1983, n. 13, del segretario generale del CER che ha precisato che, per la determinazione del costo di costruzione per il semestre anzidetto, il massimale da adottare è quello riportato al punto 4 del decreto ministeriale n. 1660 sopracitato, e cioè L. 368.000 al mq, con le maggiorazioni come anzidetto, confermando che al massimale così determinato va aggiunto l'onere del 9,50% per le spese generali di progettazione e direzione lavori e dello 0,5 % per le prospezioni geognostiche;

Ritenuto che, in applicazione del secondo comma dell'art. 7 della legge 7 marzo 1981, n. 64, gli importi massimi dei contributi, così come fissati dall'art. 6 della legge stessa, vanno proporzionalmente elevati in relazione al costo massimo che viene determinato per le costruzioni nel Belice;

Decreta:

Art. 1.

Ai fini della determinazione del contributo da concedere ai sensi dell'art. 3 della legge 29 aprile 1976, n. 178, per la costruzione degli alloggi di proprietà privata nella Valle del Belice, il limite massimo del costo di costruzione per il semestre 1° luglio-31 dicembre 1982 è determinato in L. 368.000 (trecentosessantottomila) al mq.

Art. 2.

A detto limite massimo sono consentite le seguenti maggiorazioni:

del 10% e del 7% per le abitazioni situate in zone sismiche rispettivamente di 1ª categoria (grado di sismicità = 12) e di 2ª categoria (grado di sismicità = 9);

del 10 % per le abitazioni di superficie utile inferiore o uguale a mq 46, e del 5% per quelle comprese tra i mq 46,01 e 70;

sino al 25% quando ricorrono particolari condizioni urbanistiche o tipologiche e costruttive o per altre comprovate circostanze speciali determinabili dalla regione, di cui alla lettera *e*) dell'art. 5 decreto ministeriale n. 90 del 24 marzo 1981.

Art. 3.

Al costo di costruzione, come sopra determinato, va aggiunto l'onere del 9,50% per le spese generali di progettazione e direzione dei lavori e dello 0,5 % per le prospezioni geognostiche.

Art. 4.

Gli importi massimi del contributo di cui all'art. 6 della legge 7 marzo 1981, n. 64, così come elevati per i semestri precedenti sono, per il semestre 1° luglio-31 dicembre 1982, ulteriormente incrementati del 15%.

Roma, addì 28 febbraio 1983

Il Ministro: NICOLAZZI

(1515)

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 8 gennaio 1983.

Metodi ufficiali d'analisi per il controllo degli estratti di caffè e degli estratti di cicoria e per la determinazione dei residui di solvente clorurato nel caffè decaffeinato e nel thè deteinato.

IL MINISTRO DELLA SANITA'

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 774, relativo all'attuazione della direttiva (CEE) n. 77/436 riguardante gli estratti di caffè e gli estratti di cicoria;

Vista la direttiva della commissione CEE del 13 novembre 1979, n. 79/1066 che fissa i metodi comunitari di analisi per il controllo degli estratti di caffè e degli estratti di cicoria;

Visto il decreto ministeriale 20 maggio 1976 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 153 dell'11 giugno 1976) relativo alla disciplina della produzione e del commercio del caffè decaffeinato;

Visto il decreto ministeriale 12 dicembre 1979 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 12 del 14 gennaio 1980) relativo alla disciplina della produzione e del commercio del thè deteinato;

Visto il decreto ministeriale 30 gennaio 1980 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 76 del 18 marzo 1980) con il quale è stato approvato il metodo ufficiale di analisi per il riconoscimento ed il dosaggio del solvente clorurato nel caffè decaffeinato e nel thè deteinato;

Ritenuta l'opportunità di procedere ad una revisione di questo ultimo metodo;

Sentita la Commissione permanente per la determinazione dei metodi ufficiali di analisi delle sostanze alimentari;

Visto l'art. 21 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Decreta:

Art. 1.

Sono approvati i metodi ufficiali d'analisi, riportati in allegato I, per il controllo degli estratti di caffè e degli estratti di cicoria, previsti dal decreto del Presidente della Repubblica del 23 agosto 1982 n. 774, nonchè quelli necessari per la determinazione dei residui di solvente clorurato nel caffè decaffeinato e nel thè deteinato, riportati in allegato II.

Art. 2.

Il decreto ministeriale 30 gennaio 1980, indicato nelle premesse, è revocato.

Art. 3.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, addì 8 gennaio 1983

Il Ministro: ALTISSIMO

ALLEGATO I

METODI DI ANALISI DEGLI ESTRATTI DI CAFFE' E DEGLI ESTRATTI DI CICORIA

DISPOSIZIONI GENERALI

1. PREPARAZIONE DEL CAMPIONE DA SOTTOPORRE AD ANALISI

1.1. *Osservazioni generali.*
La massa del campione consegnata al laboratorio per l'analisi deve essere di almeno 50 gr.

1.2. *Preparazione del campione per l'analisi chimica.*

1.2.1. Miscelazione.
Mescolare sempre il campione prima di prelevare e di pesare le quantità destinate all'analisi.

1.2.1.1. Togliere dal contenitore i campioni in forma di polvere o di pasta, sciogliere eventuali grumi, mescolare opportunamente il campione e sistemarlo in un apposito contenitore.

1.2.1.2. Agitare i campioni in forma liquida per ben mescolarli.

1.3. *Contenitori.*
Tenere sempre il campione in un contenitore impermeabile all'aria ed all'umidità.

2. REAGENTI

2.1. *Acqua.*

2.1.1. Ogni qualvolta si parli di acqua per soluzione, diluizione o lavaggio, è necessario usare acqua distillata o demineralizzata o di purezza almeno equivalente.

2.1.2. Per «soluzione» o «diluizione» senza ulteriori indicazioni si intende «soluzione in acqua» o «diluizione con acqua».

2.2. *Sostanze chimiche.*
Tutte le sostanze chimiche impiegate devono essere di purezza analitica riconosciuta, se non specificato altrimenti.

3. APPARECCHIATURA

3.1. *Elenchi delle apparecchiature.*
Gli elenchi delle apparecchiature comprendono unicamente apparecchi per uso specializzato e con caratteristiche speciali.

3.2. *Bilancia analitica.*
Per bilancia analitica si intende una bilancia della sensibilità di almeno 0,1 mg.

4. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

4.1. *Risultati.*
I risultati esposti nel certificato di analisi rappresentano la media di almeno due determinazioni la cui riproducibilità sia soddisfacente.

4.2. *Calcolo della percentuale.*
Il risultato sarà calcolato in percentuale di massa del campione, salvo indicazioni in contrario.

4.3. *Numero di cifre significative.*
Il risultato non deve contenere più cifre significative di quante ne giustifichi la precisione del metodo di analisi impiegato.

5. RELAZIONE DELL'ANALISI

La relazione deve precisare il metodo d'analisi impiegato ed i risultati ottenuti. Essa deve inoltre menzionare tutti i particolari del procedimento non specificati nel metodo d'analisi o facoltativi, nonché ogni circostanza che possa avere influenzato i risultati ottenuti.
La relazione dovrà fornire tutti i dati necessari per identificare completamente il campione.

Metodo 1. — DETERMINAZIONE DEL TENORE DI CAFFEINA

1. OGGETTO E CAMPO D'APPLICAZIONE

Il presente metodo serve a determinare il tenore di caffeina negli estratti di caffè decaffeinato.

2. DEFINIZIONE

Per «tenore di caffeina» si intende il contenuto di caffeina determinato con il metodo specificato.

3. PRINCIPIO

La caffeina si estrae da una porzione del campione in ambiente ammoniacale. Essa viene successivamente purificata con etere etilico su due colonne cromatografiche, la prima in ambiente alcalino e la seconda in ambiente acido. La caffeina viene quindi eluita dalla colonna mediante cloroformio e determinata col metodo spettrofotometrico

4. REAGENTI

4.1. *Acido solforico* 2 M.

4.2. *Idrossido di sodio* 2 M.

4.3. *Celite* 545 o equivalente.

4.4. *Soluzione di ammoniaca,* contenente circa 4 M (1 volume di soluzione di ammoniaca concentrata ρ_{20} = circa 0,9 g/ml più 2 volumi d'acqua).

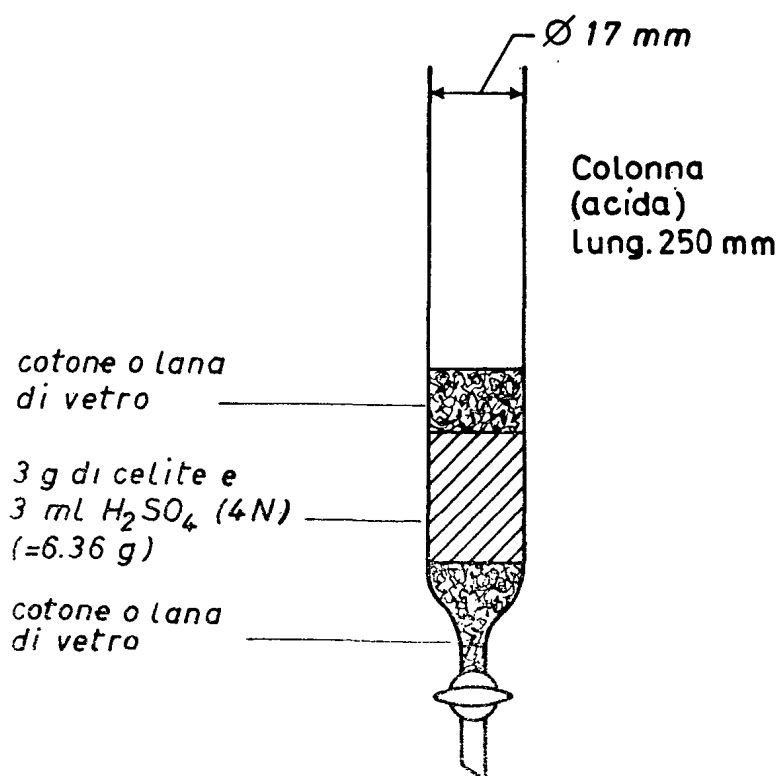
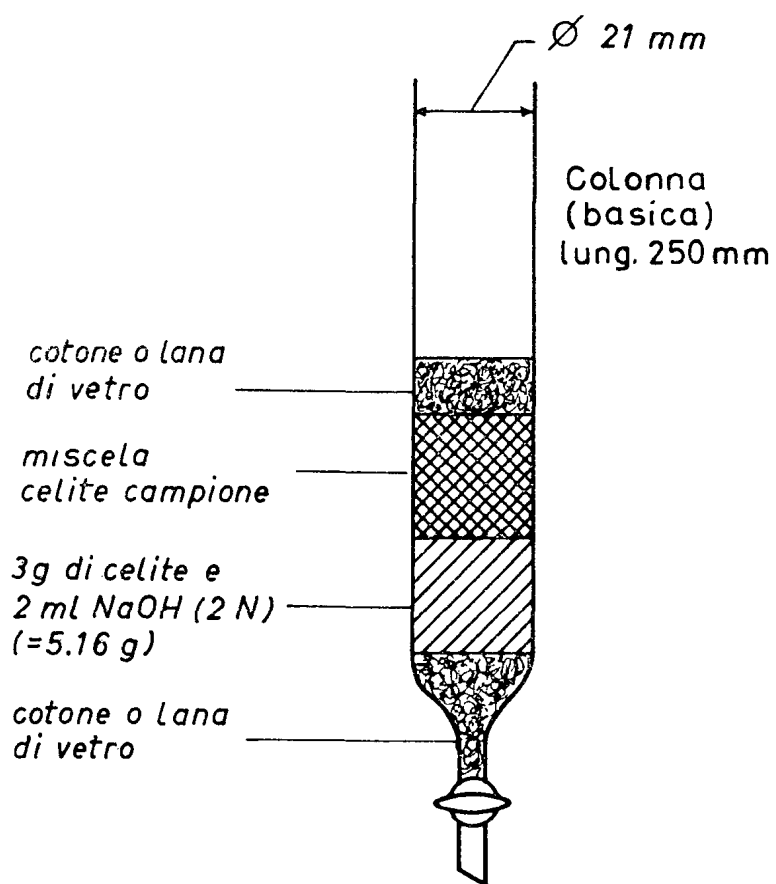
4.5. *Etere etilico,* puro o ripurificato per cromatografia su colonna di ossido di alluminio basico, grado di attività 1. Far passare 800 ml di etere etilico in una colonna riempita con 100 g di ossido di alluminio. L'etere così purificato deve essere conservato in flaconi di vetro scuro sino al momento del suo impiego.
Invece dell'etere purificato mediante cromatografia, si può anche usare l'etere etilico con acqua, distillato di recente ed esente da perossidi.
Saturare l'etere etilico con acqua.

4.6. *Caffeina,* (1, 3, 7 - trimetil - 2,6-di-idrossipurina) pura, anidra (C8H1ON4O2).

4.7. *Cloroformio,* puro o ripurificato mediante cromatografia secondo il metodo descritto al punto 4.5 e saturato con acqua.

5. APPARECCHIATURA

5.1. *Colonne cromatografiche,* (vedi figura 1), aventi approssimativamente 250 mm di altezza, con un diametro interno rispettivamente di 21 mm (colonna I) e di 17 mm (colonna II) munite di rubinetti di arresto.

Ø 21 mm
Colonna
(basica)
lung. 250 mm
cotone o lana
di vetro
miscela
celite campione
3g di celite e
2 ml NaOH (2 N)
(=5.16 g)
cotone o lana
di vetro
Ø 17 mm
Colonna
(acida)
lung. 250 mm
cotone o lana
di vetro
3 g di celite e
3 ml H_2SO_4 (4N)
(=6.36 g)
cotone o lana
di vetro

5.2. *Spettrofotometro ad assorbimento nell'ultravioletto.*
Lo spettrofotometro deve avere una precisione di 0,004 unità di assorbanza nella gamma impiegata.

5.3. *Cuvette di quarzo*, con 10 mm di cammino ottico.

5.4. *Materiale corrente per laboratorio*, in particolare:

5.4.1. Bagnomaria.

5.4.2. palloni tarati da 50, 100 e 1000 ml;

5.4.3. pipette tarate da 2 a 5 ml;

5.4.4. bilancia analitica.

6. PROCEDIMENTO

6.1. *Preparazione del campione.*
Pesare con un'approssimazione di almeno 0,1 mg, circa 0,5 g di campione di estratto di caffè essiccato, da 0,5 a 0,7 g di campione di estratto di caffè in pasta e da 0,8 a 3,2 g di campione di estratto di caffè liquido. Questi ultimi due pesi devono essere scelti in modo che le sostanze da sottoporre ad analisi contengano approssimativamente 0,5 g di estratto di caffè essiccato. Trasferire il campione in un bicchiere da 100 ml, aggiungendo 5 ml di soluzione di ammoniaca (4.4.) e portare a secco in due minuti su b.m. bollente.
Aggiungere 6 g di celite (4.3) e mescolare accuratamente

6.2. *Riempimento delle colonne.*

6.2.1. Colonna 1 (colonna alcalina).
Fase A. Mescolare accuratamente, servendosi della lama di una spatola flessibile, 3 g di celite (4.3) e 2 ml di soluzione di idrossido di sodio (4.2), sino ad amalgamarli completamente (si veda la nota di seguito). Si ottiene in tal modo una polverina leggermente umida. Trasferire questa polvere, in piccole frazioni (di circa 2 g), in una colonna cromatografica (5.1), applicando alla parte inferiore di quest'ultima un piccolo tampone di cotone o lana di vetro. Dopo ciascuna aggiunta comprimere leggermente la miscela servendosi di un agitatore di vetro appiattito ad una estremità (che deve avere lo stesso diametro della colonna) sino ad ottenere uno strato omogeneo e compatto. Sullo strato A si può collocare un piccolo tampone di cotone o di lana di vetro.

Nota: Il materiale di riempimento della colonna può essere preparato in anticipo in forte quantità e conservato in recipienti chiusi.

Fase B: Trasferire la miscela celite campione (6.1) nella colonna sullo strato A. Essiccare due volte il bicchiere che aveva contenuto il campione, con porzioni di celite (4.3) di 1 g circa, trasferendo la celite nella colonna. Comprimere fino ad ottenere una massa omogenea e collocare un tampone di cotone o di lana di vetro sopra lo strato B.

6.2.2. Colonna II (colonna acida).
Mettere in una seconda colonna, provvista nella parte inferiore di un piccolo tampone di cotone o di lana di vetro 3 g di celite (4.3) e 3 ml di soluzione di acido solforico (4.1), accuratamente mescolati come descritto al punto 6.2.1. per lo strato A (vedi la nota relativa). Collocare un tampone di cotone o di lana di vetro sopra lo strato per evitarne l'erosione.

6.3. *Cromatografia.*

Montare le colonne una sopra l'altra in modo che l'effluente possa sgocciolare direttamente dalla colonna I alla II.

Far passare 150 ml di etere etilico (4.5) attraverso le due colonne. Lasciare aperto il rubinetto della colonna I. Regolare il rubinetto della colonna II in modo che un certo quantitativo di sopranatante copra la fase.
Ritirare la colonna I. Far passare 50 ml di etere etilico (4.5) attraverso la colonna II, impiegandone una prima parte per lavare l'estremità della colonna I e facendola quindi passare nella colonna II. Scartare il liquido defluito dalla colonna II.

Nota: l'etere etilico scartato può essere recuperato purificandolo per agitazione con solfato di ferro (II).
Tenendo aperto il rubinetto, insufflare aria dal culmine della colonna II (servendosi ad esempio di un pallone di gomma gonfiato), fino a cessazione del deflusso di etere e scomparsa pressoché completa del suo odore dall'aria che fuoriesce (vedi la nota di seguito). Eluire la colonna II con 45/50 ml di cloroformio (4.7). Raccogliere l'eluato in un pallone tarato da 50 ml (5.4.2), portare a volume con cloroformio (4.7) e mescolare bene.
La portata dell'etere e del cloroformio in condizioni di deflusso per gravità dovrebbe oscillare dai 1,5 ai 3 ml/min. Oltre questi valori si deve sospettare che il riempimento non sia compatto.
Nota: Questa operazione dev'essere effettuata sotto una cappa ad efficace tiraggio per evitare la possibilità di respirare vapori di solvente e per prevenire rischi di esplosione.

6.4. *Misurazione spettrofotometrica*, (vedi figura 2).

6.4.1. Misurazione sulla soluzione in esame.
Per evitare errori dovuti all'evaporazione del cloroformio, misurare la densità ottica a 276 nm (assorbimento massimo) della soluzione cloroformica di caffeina (6.3) rispetto al cloroformio (4.7.), impiegando cuvette di quarzo (5.3). Misurare inoltre la densità ottica a 246 nm (assorbimento minimo) e a 306 nm, per verificare la purezza della caffeina ottenuta.
Se la densità ottica a 276 nm supera il valore di 1,3 ripetere la misurazione con un quantitativo diluito della soluzione.
In tal caso occorre tener conto del fattore di diluizione, pertanto, gli opportuni fattori delle formule di cui al punto 7.1 dovranno essere modificati di conseguenza. Se la densità ottica misurata a 276 nm è inferiore a 0,2, ripetere la misurazione impiegando un quantitativo superiore.

.4.2. Preparazione e misurazione di una soluzione di riferimento.
Preparare una soluzione di riferimento di caffeina nel modo seguente:
Pesare con l'approssimazione di 0,1 mg. 100 (± 20) mg di caffeina pura anidra (4.6) e collocarla in un pallone tarato di 1000 ml (5.4.2), sciogliersi in cloroformio e portare a volume. Con una pipetta tarata (5.4.3.), prelevare 5 ml di questa soluzione e portarla a 50 ml con cloroformio.
Misurare la densità ottica di questa soluzione come indicato al punto 6.4.1. L'assorbanza corretta della soluzione di riferimento dovrebbe essere dell'ordine di 0,4.

6.5. *Numero di determinazioni.*
Effettuare almeno due determinazioni sul medesimo campione preparato.

6.6. *Prova in bianco.*
Effettuare una prova in bianco sui reagenti secondo il procedimento sopra descritto, ma senza la sostanza da analizzare. Prima di usare i reagenti ripurificati (vedi i punti 4.5 e 4.7), ripetere la prova in bianco per verificarne la purezza.

7. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

7.1. *Metodo di calcolo e formule.*
Il tenore di caffeina, come percentuale in massa di sostanza anidra nel campione, è espresso dalla formula:

$$\frac{5 \times 10^5 \times C \times A_1}{A_2 \times m \times p}$$

dove:

C = concentrazione di caffeina nella soluzione di riferimento (6.4.2) espressa in g/ml;
A_1 = densità ottica corretta dell'estratto purificato (6.4.1) [densità ottica a 276 nm — 0,5. (densità ottica a 246 nm + densità a 306 nm)];
A_2 = densità ottica corretta della soluzione di riferimento di caffeina (6.4.2) [densità ottica a 276 nm — 0,5. (densità ottica a 246 nm + densità ottica a 306 nm)];
m = massa espressa in g del campione usato;
p = tenore di materia secca; espresso come percentuale in massa, del campione determinato secondo i metodi 2 o 3.

7.2. *Ripetibilità.*
La differenza tra i risultati di due determinazioni, effettuate simultaneamente o in rapida successione dallo stesso analista sullo stesso campione e nelle stesse condizioni, non deve superare 0,01 g di caffeina per 100 g di prodotto.

DETERMINAZIONE DEL TENORE DI CAFFEINA

MISURAZIONI SPETTROFOTOMETRICHE

CUVETTE : cuvette di quarzo di 10 mm di percorso ottico

SOLVENTE : CLOROFORMIO

BIANCO CLOROFORMIO

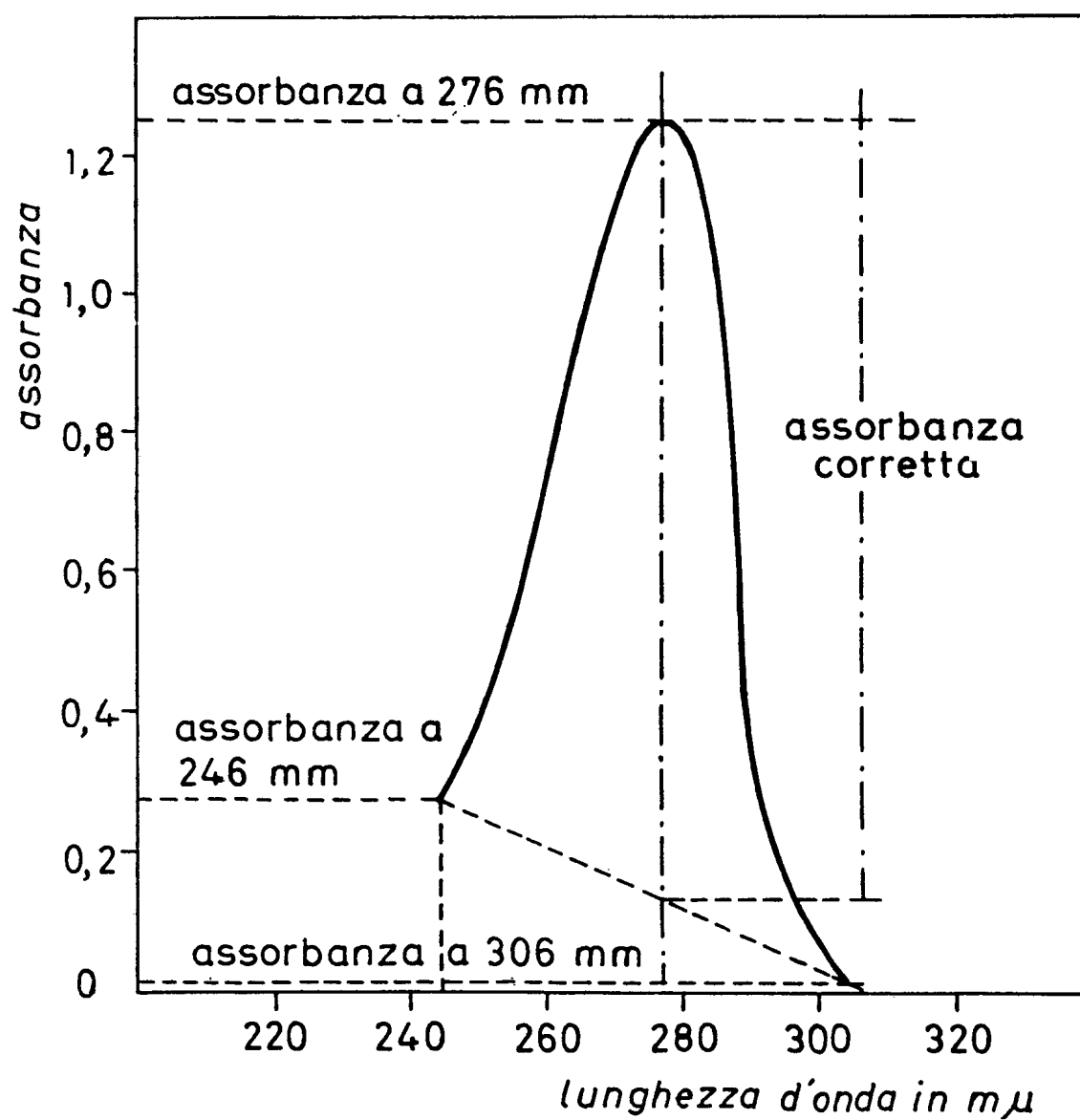



Figura 2

Metodo 2 — DETERMINAZIONE DEL TENORE DI SOSTANZA SECCA

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente metodo serve a determinare il tenore di sostanza secca nei seguenti prodotti: estratto di caffè e di cicoria, estratto di caffè solubile, caffè e cicoria solu bili, caffè e cicoria istantanei.

2. DEFINIZIONE

Per tenore di sostanza secca si intende il contenuto di sostanza secca determinato con il presente metodo.

3. PRINCIPIO

Il tenore di sostanza secca viene determinato dopo 16 ore di essiccazione in una stufa a vuoto alla temperatura di 70 °C e alla pressione di 5,0 k Pa e viene calcolato come percentuale in massa del campione.

4. APPARECCHIATURA

4.1. *Capsule*, di forma piatta, resistenti all'attacco da parte del campione ed alle condizioni dell'analisi, di circa 50 mm di diametro e 30 mm di altezza, con coperchio a perfetta tenuta. Materiali particolarmente adatti sono l'alluminio e l'acciaio inossidabile.

4.2. *Stufa da vuoto*, riscaldata elettricamente, termostatata a 70 ± 1 °C per tutto il suo volume, fornita di un termometro di precisione e di un manometro che indichi la pressione assoluta interna espressa in k Pa. All'interno di questa stufa la distribuzione della temperatura deve essere uniforme e i ripiani devono essere costruiti e montati in modo da garantire una buona trasmissione del calore alle capsule (4.1).

4.3. *Stufa da essiccazione*, riscaldata elettricamente, termostata a 102 ± 2 °C in tutto il suo volume.

4.4. *Pompa da vuoto* capace di portare la stufa da vuoto (4.2) ad una pressione assoluta interna pari o inferiore a 5,0 k Pa.

4.5. *Batteria d'essiccazione*, per l'aria, formata da due bottiglie di lavaggio di vetro riempite di glicerolo e collegate in serie (batteria di gorgogliamento) e da due torri da essiccazione di vetro riempite di gel di silice attivato di recente e contenente un indicatore dell'umidità.
Le batterie di gorgogliamento e di essiccazione vengono connesse in serie con la stufa da vuoto (4.2), collocando le torri d'essiccazione tra la stufa e la batteria di gorgogliamento.

4.6. *Essiccatore*, contenente gel di silice appena attivato (od un essiccante equivalente), con un indicatore per il tenore di umidità.

4.7. *Bilancia analitica.*

5. MODO DI OPERARE

5.1. Preparazione delle capsule.
Collocare per un'ora i coperchi e le capsule vuote, pulite ed asciutte, in una stufa di essiccazione (4.3) termostatata a 102 ± 2° C I coperchi devono essere collocati accanto alle capsule perché tutte le superfici risultino essiccate. Togliere le capsule ed i coperchi dalla stufa e collocarli in essiccatore (4.6). Far raffreddare e pesare capsule e coperchi con un'approssimazione di 0,1 mg (M_0).

5.2. *Sostanza da analizzare.*
Togliere il coperchio dalla capsula preparata (5.1). Introdurre nel modo più rapido possibile circa 3 g di campione nella capsula, distribuendo uniformemente la sostanza sulla superficie della capsula. Coprire la capsula con il corrispondente coperchio e pesare il tutto, con l'approssimazione di 0,1 mg (M_2). Se è necessario effettuare più di una pesata, collocare le capsule con i rispettivi coperchi nell'essiccatore finché tutti i campioni non siano stati pesati e siano pronti per essere collocati nella stufa.

5.3. Collocare le capsule scoperte ed i loro coperchi nella stufa da vuoto (4.2.).

5.4. Chiudere la stufa e ridurre lentamente la pressione a 5,0 ± 0,1 k Pa.

5.5. Fare entrare lentamente aria secca nella stufa attraverso le torri di essiccamento e la batteria di gorgogliamento (4.5.), con il ritmo di circa 1 bolla al secondo, da osservarsi nel liquido della batteria di gorgogliamento.

5.6. Far essiccare nella stufa da vuoto a 70 °C ± 1 °C per 16 ± 0,5 ore mantenendo la corrente d'aria.

5.7. Alla fine del periodo di essiccazione fare entrare lentamente l'aria nella stufa (per 2-3 minuti) in modo da evitare che la turbolenza dell'aria causi la dispersione di parte del campione.
Collocare il coperchio sulle capsule; mettere le capsule coperte nell'essiccatore (4.6) e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

5.8. Pesare con una approssimazione di 0,1 mg la capsula coperta ed il suo contenuto (M_1).

6. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

6.1. *Formula e metodo di calcolo.*
Il tenore di sostanza secca viene calcolato come percentuale in massa del campione preparato e viene espresso dalla seguente formula:

$$\frac{M_1 - M_0}{M_2 - M_0} \times 100$$

dove:

M_0 = massa della capsula e del coperchio essiccati;
M_1 = massa della capsula, del coperchio e del campione da analizzare, dopo l'essiccazione;
M_2 = massa della capsula, del coperchio e del campione da analizzare, prima dell'essiccazione.

Si assuma come risultato la media aritmetica dei risultati di due determinazioni a condizione che sia soddisfatta la condizione relativa alla ripetibilità (6.2).

6.2. *Ripetibilità.*
La differenza tra i risultati di due determinazioni, effettuate simultaneamente o in rapida successione dallo stesso analista sullo stesso campione e nelle stesse condizioni, non deve superare 0,06 g di materia secca per 100 g di prodotto.

Metodo 3 DETERMINAZIONE DEL TENORE DI SOSTANZA SECCA

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente metodo serve a determinare il tenore della sostanza secca nelle seguenti sostanze:

estratto di caffè liquido;
estratto di cicoria liquida;
estratto di caffè in pasta;
estratto di cicoria in pasta.

2. DEFINIZIONE

Per tenore di sostanza secca s'intende il contenuto di sostanza secca determinato con il presente metodo.

3. PRINCIPIO

Un certo quantitativo del campione in esame viene mescolato con sabbia marina e quindi essiccato per 16 ore in una stufa da vuoto ad una temperatura di 70 °C e ad una pressione di 5 k Pa. Il tenore di sostanza secca viene calcolato come percentuale in massa del campione.

4. REAGENTI

Sabbia marina lavata con acido e poi con acqua sino all'eliminazione dell'acido, e quindi calcinata.

5. APPARECCHIATURA

5.1. *Capsule a fondo piatto*, resistenti all'attacco da parte del campione ed alle condizioni dell'analisi, del diametro di circa 80 mm, provviste di coperchi a perfetta tenuta.

5.2. *Bacchette di vetro*, di lunghezza tale da poter essere introdotte interamente nelle capsule (5.1), per esempio dai 50 ai 75 mm.

5.3. *Stufa da vuoto*, riscaldata elettricamente e termostatata a 70 ± 1 °C in tutto il suo volume, fornita di termometro di precisione a 70 °C, e di un manometro che indichi la pressione assoluta interna, espressa in k Pa.

All'interno della stufa la distribuzione della temperatura deve essere uniforme. I ripiani devono essere costruiti e montati in modo da garantire una buona trasmissione del calore alle capsule (5.1).

5.4. *Pompa da vuoto*, capace di portare la stufa da vuoto (5.3) ad una pressione interna uguale o inferiore a 5,0 k Pa.

5.5. *Batteria d'essiccazione*, per l'aria, formata da due bottiglie di lavaggio riempite di glicerolo e collegate in serie (batteria di gorgogliamento) e due torri da essiccazione di vetro riempite di gel di silice attivato, e contenente un indicatore dell'umidità. Le colonne di gorgogliamento sono connesse in serie con la stufa da vuoto (5.3), collocando le torri d'essiccazione tra la stufa e la batteria di gorgogliamento.

5.6. *Essiccatore*, contenente gel di silice attivato di recente (o un essiccante equivalente), con un indicatore del tenore di umidità.

5.7. *Bilancia analitica.*

5.8. *Bagnomaria, bollente.*

6. MODO DI OPERARE

6.1. *Preparazione della capsula di pesata.*

Introdurre dai 25 ai 35 g di sabbia marina (4) in una capsula (5.1) insieme con una bacchetta di vetro (5.2) e pesare. Collocare la capsula con la sabbia marina, il coperchio e la bacchetta nella stufa da vuoto (5.3).
Il coperchio deve essere situato accanto alla capsula perché tutte le superfici risultino essiccate.
Togliere dalla stufa la capsula con il suo contenuto ed il coperchio, e collocare il tutto in essiccatore (5.6).
Far raffreddare e pesare capsula, contenuto e coperchio, con un'approssimazione di 0,1 mg, ripetendo l'operazione sino ad un peso costante (M_0).

6.2. *Campione da analizzare.*

Togliere il coperchio dalla capsula (6.1). Aggiungere, il più rapidamente possibile, un quantitativo del campione con un contenuto di materia secca dell'ordine di 0,1 ÷ 1 g.
Pesare con un'approssimazione di 0,1 mg la capsula, il contenuto, compresa la sostanza da analizzare, ed il coperchio (M_2).

6.3. Mescolare accuratamente la sabbia marina ed il campione con la bacchetta di vetro (5.2). Qualora non fosse possibile, mescolare di tanto in tanto sino ad ottenere un miscuglio completamente omogeneo.
Qualora il miscuglio avesse tendenza ad agglomerarsi o a formare crosta, rimestare o schiacciare costantemente per prevenire qualsiasi agglomerato.

6.4. Collocare la capsula scoperta ed il suo coperchio nella stufa da vuoto (5.3).

6.5. Chiudere la stufa e ridurre lentamente la pressione a 5,0 ± 0,1 k Pa (impiegando per l'operazione 2-2,5 minuti).

6.6. Far entrare lentamente nella stufa l'aria secca proveniente dalle torri d'essiccamento e dalla batteria di essiccazione (5.5) con un ritmo di circa una bolla al secondo, come osservato nel liquido della batteria di gorgogliamento.

6.7. Essiccare nella stufa a vuoto a 70 ± 1 °C per 16 ± 0,5 ore mantenendo la corrente d'aria.

6.8. Alla fine del periodo di essiccazione far entrare l'aria lentamente nella stufa (per 2 o 3 minuti) per evitare che la turbolenza dell'aria possa causare la dispersione di parte del campione.
Rimettere il coperchio sulla capsula, collocarlo nell'essiccatore (5.6) e far raffreddare a temperatura ambiente.

6.9. Pesare, con approssimazione di 0,1 mg, la capsula coperta e il contenuto (M_1).

7. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

7.1. ***Formula e metodo di calcolo.***
Il tenore di sostanza secca calcolato come percentuale in massa del campione preparato, viene espresso dalla seguente formula:

$$\frac{M_1 - M_0}{M_2 - M_0} \times 100$$

dove:

M_0 = massa della capsula e del coperchio essiccati.
M_1 = massa della capsula, del coperchio e del campione da analizzare, dopo l'essiccazione.
M_2 = massa della capsula, del coperchio e del campione da analizzare, prima dell'essiccazione.

Si assuma come risultato la media aritmetica dei risultati di due determinazioni, a condizione che sia soddisfatta la condizione riguardante la ripetibilità.

7.2. *Ripetibilità.*

La differenza tra il risultato di due determinazioni, effettuate simultaneamente o in rapida successione dallo stesso analista sullo stesso campione e nelle stesse condizioni, non deve superare 0,06 g di materia secca per 100 g di prodotto.

ALLEGATO II

METODO D'ANALISI DEI RESIDUI DEL SOLVENTE CLORURATO NEL CAFFE' DECAFFEINATO E NEL THE' DETEINATO

METODO PER IL RICONOSCIMENTO MEDIANTE CROMATOGRAFIA IN FASE GASSOSA DEL SOLVENTE CLORURATO UTILIZZATO NELLA DECAFFEINIZZAZIONE

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il metodo descritto permette di identificare nei vari tipi di caffè decaffeinato (caffè crudo, caffè torrefatto ed estratti di caffè) e di thè deteinato il solvente clorurato utilizzato per la decaffeinizzazione.

2. PRINCIPIO DEL METODO

I residui del solvente vengono separati in corrente di vapore ed estratti con esano.
Il riconoscimento si effettua per cromatografia in fase gassosa.

3. APPARECCHIATURA

3.1. *Macinello a disco.*

3.2. *Apparecchio per distillazione in corrente di vapore*, (vedi figura 1).

3.3. *Imbuti separatori*, della capacità di 60 ml con un rubinetto di teflon e con l'estremità a becco di flauto.

3.4. *Matracci*, della capacità di circa 25 ml.

3.5. *Palloni tarati*, della capacità di 10 ml.

3.6. *Micro siringa*, della capacità di 10 microlitri.

3.7. *Gascromatografo*, con rivelatore a cattura di elettroni.

4. REATTIVI

4.1. *Acqua distillata*, bollita e raffreddata in corrente di azoto

4.2. *Agente antischiuma*, esente da cloro-derivati.

4.3. *Cloridrato di idrossilammina.*

4.4. *Esano.*

4.5. *Solfato di sodio anidro.*

4.6. *Solventi clorurati organici per gascromatografia.*
Tutti i reattivi si intendono puri per analisi.

5. MODO DI OPERARE

5.1. *Preparazione del campione.*

Il caffè decaffeinato crudo (minimo 50 g) viene macinato con cura (3.1.).
Il caffè decaffeinato torrefatto in grani, il caffè decaffeinato macinato del commercio, gli estratti di caffè decaffeinato ed il thè deteinato vengono utilizzati tal quali.

5.2. *Estrazione in corrente di vapore.*

Si avvia il riscaldamento per la produzione del vapore d'acqua (4.1.) regolando il rubinetto a tre vie in modo che il vapore non passi attraverso il setto di vetro poroso (3.2.).
Si pongono quindi 10 g del campione (5.1.) sul setto poroso e si umettano uniformemente con 10-15 ml di acqua distillata (4.1.) (nel caso di caffè torrefatto, macinato o di estratto di caffè e del thè, si aggiunge un antischiuma)

165
14
40
20
29/32
10
29
7
40
setto poroso
40
3
50
5
32
30
40
7
200
20
40
29/32
40
250 ml
25
20
29/32
40
80
60 ml
150
80

Figura 1

(4.2.). L'apparecchio quindi viene raccordato con il refrigerante e con il cilindro da 60 ml che deve essere raffreddato con acqua e ghiaccio. Quando il generatore di vapore è giunto a regime si fa passare il vapore attraverso il setto poroso regolando il riscaldamento in modo che si formi circa 1 ml/minuto di condenza. Dopo circa 30-35 minuti la distillazione viene interrotta.

5.3. *Estrazione.*

Il condensato ottenuto come in 5.2. viene travasato in imbuto separatore (3.3.), addizionato di 1,5 g di cloridrato di idrossilammina (4.3.) e lasciato in riposo per 15 minuti. Si aggiungono quindi 4 ml di esano (4.4.) e si agita per un minuto. Dopo riposo si separa la fase esanica e si ripete ancora due volte l'estrazione utilizzando ogni volta 2 ml di esano. Gli estratti esanici vengono riuniti in un matraccio (3.4.) e disidratati con 0,5 g di solfato di sodio anidro (4.5.).

5.4. *Cromatografia in fase gassosa.*

Un'aliquota dell'estratto esanico finale (5.3.) viene iniettata (3.6.) in gascromatografo (3.7.).

Condizioni sperimentali consigliate. Tra le condizioni operative possibili si citano, a titolo di esempio, le seguenti colonne:

15' × 1/8" con carbowax 20 M al 3% DEGS al 3% su Aeropak 30 da 100/120 mesh;
temperatura: blocco di iniezione 160 °C; colonna 75 °C; rivelatore 200 °C;
flusso del gas di trasporto (azoto): 25 ml/minuto;
quantità da iniettare: 5 microlitri.

6. RICONOSCIMENTO DEL SOLVENTE CLORURATO

La identificazione del solvente clorurato evidenziato sul cromatogramma è eseguita per confronto con i tempi di ritenzione dei solventi clorurati organici (4.6.) di riferimento. L'estratto esanico ottenuto da una prova in bianco eseguita in parallelo dovrà fornire un cromatogramma privo di picchi corrispondenti a solventi clorurati organici.

METODO PER IL DOSAGGIO DEL SOLVENTE CLORURATO UTILIZZATO PER LA DECAFFEINIZZAZIONE

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il metodo descritto permette la determinazione del solvente clorurato, utilizzato per la decaffeinizzazione, nel caffè in grani, verde e tostato, nel caffè macinato, nei derivati del caffè e nel thè nero e verde.

2. PRINCIPIO DEL METODO

Il solvente clorurato, estratto mediante vapore d'acqua e aria, viene sottoposto a pirolisi ed il cloro formatosi, assorbito da una soluzione alcalina di arsenito. è dosato potenziometricamente, con elettrodo specifico.

3. PREPARAZIONE DEL CAMPIONE

Il campione, che fino al momento dell'analisi deve essere conservato in contenitore di vetro chiuso con tappo di vetro o di PTFE, è utilizzato tal quale per tutti i tipi di caffè e thè.

4. REATTIVI

Tutti i reattivi devono essere puri per analisi.

4.1. *Acqua distillata,* bollita e raffreddata in corrente di azoto.

4.2. *Sodio idrossido.*

4.3. *Anidride arseniosa.*

4.4. *Soluzione alcalina di arsenito*: 3,75 g di idrossido di sodio (4.2.) + 1,25 g di anidride arseniosa (4.3.) vengono disciolti in acqua distillata (4.1.) e portati al volume di 250 ml.

4.5. *Acido acetico glaciale.*

4.6. *Potassio cloruro,* essiccato a 100 °C per 3 ore.

4.7. *Soluzione standard di cloruro* 0,0282 *M*: 2,102 g di cloruro di potassio (4.6.) vengono disciolti in acqua distillata (4.1.) e portati a un litro in pallone tarato.

5. APPARECCHIATURA

5.1. *Apparecchio per estrazione, pirolisi ed assorbimento* (vedi figura 2), costituito da:

5.1.1. Mantello riscaldante, munito di sollevatore.

5.1.2. Pallone per distillazione a fondo tondo, della capacità di 1000 ml, a due colli a smeriglio n. 26, con valvola a rubinetto di PTFE e munito di tubulatura laterale pescante — giunto sferico n. 18, diametro interno 6 mm — per l'ingresso dell'aria.

5.1.3. Refrigerante ad acqua, a cinque bolle inferiori a canna diritta superiore, con cono a smeriglio n. 26 e raccordo superiore vetro-quarzo ad angolo retto con giunto sferico n. 18.

5.1.4. Forno elettrico, con foro per l'introduzione di un tubo di quarzo (5.1.5.) e con idonea termocoppia, termostabile alla temperatura di 950 ± 25 °C e munito di un dispositivo di sicurezza per impedirne il riscaldamento oltre 1000 °C.

5.1.5. Tubo di quarzo; lunghezza 5-6 cm superiore a quella del forno (5.1.4.) con giunti sferici n. 18, diametri: esterno 7 mm, interno 5 mm.

5.1.6. Raccordo quarzo-vetro con giunto sferico n. 18, recante in serie due tubi gorgogliatori — diametro interno 3,5 mm — il primo, munito di setto poroso G2, saldato in tappo a smeriglio n. 21 e il secondo, aperto, saldato in tappo a smeriglio n. 16.

5.1.7. Unità di assorbimento, con collo a smeriglio n. 21.

5.1.8. Unità di assorbimento, con collo a smeriglio n. 16.

5.2. *Bombola di aria,* pura, con regolatore di flusso e con tubo di gomma, interrotto da idoneo contabolle, munito di un raccordo di vetro, con giunto sferico n. 18, per l'ingresso dell'aria nel pallone (5.1.2.).

5.3. *Bilancia tecnica,* sensibilità 0,1 g.

5.4. *Ultratermostato* per circolazione esterna, in grado di mantenere a 60 °C la temperatura dell'acqua nel refrigerante (5.1.3.).

5.5. *Palloni tarati,* della capacità di 25 ml, 250 ml e 1000 ml.

5.6. *Pipette da 2 ml* (div. 0,02) *e da 5 ml.*

5.7. *Agitatore magnetico.*

5.8. *Potenziometro,* con espansione di scala di 0,2 mV, corredato di elettrodo specifico per cloruri ed elettrodo di riferimento con camicia esterna riempita con soluzione molare di nitrato di sodio.

6. MODO DI OPERARE

6.1. *Estrazione del solvente clorurato, pirolisi ed assorbimento del cloro.*

Riscaldare il forno (5.1.4.) con il tubo di quarzo (5.1.5.) alla temperatura di 950 ± 25 °C e aprire la bombola di aria (5.2.) regolando il flusso a 5 l/h. Versare nell'unità di assorbimento (5.1.7.) 7 ml e nell'unità di assorbimento (5.1.8.) 3 ml della soluzione alcalina di arsenito (4.4.), inserire i rispettivi gorgogliatori (5.1.6.) e collegare il raccordo (5.1.6.) con il tubo di quarzo. Introdurre nel pallone (5.1.2.), dopo aver chiuso la valvola a rubinetto (5.1.2.), 100 g del campione di caffè oppure 50 g del campione di thè pesati rapidamente, in ambiente esente da sostanze volatili clorurate, al decimo di grammo (5.3.). Aggiungere 230-250 ml di acqua distillata (4.1.), inserire il refrigerante (5.1.3.) facendovi circolare acqua a 60 °C proveniente dall'ultratermostato (5.4.) e collegarlo con il tubo di quarzo. Collegare ora la bombola (5.2.) con il pallone, accendere il mantello riscaldante (5.1.1.) aggiustandone la temperatura fino alla ebollizione del miscuglio e lasciare bollire per tre ore. A questo punto, aprire la valvola a rubinetto, interrompere il flusso di aria staccando la bombola dal pallone, spegnere il mantello riscaldante ed il forno, disinserire le due unità di assorbimento e travasarne quantitativamente il contenuto nel palloncino tarato da 25 ml, lavando accuratamente gorgogliatori e unità di assorbimento con acqua distillata. Aggiungere 1 ml di acido acetico glaciale (4.5.), portare a volume con acqua distillata e agitare.

Prima di ogni serie di estrazioni, preparare un « bianco » secondo lo stesso modo di operare ma in assenza di caffè o di thè e lasciando bollire per un'ora.

mm 550 ÷ 650
mm 500 ÷ 600
mm 80
30
mm 7
5mm
mm 95
95
mm 25
mm 20
mm 40
mm 400
mm 200
mm 100
mm 6
1000 ml

Figura 2

6.2. *Costruzione della retta di taratura.*

0,1 - 0,5 - 1,0 - 2,0 e 5,0 ml della soluzione standard di cloruro (4.7.) vengono prelevati mediante pipetta (5.6.) e posti in cinque palloncini tarati da 25 ml, addizionati di 1 ml di acido ascetico glaciale e portati a volume con acqua distillata.

Effettuare, sotto agitazione (5.7.) la lettura potenziometrica (5.8.) delle cinque soluzioni. Costruire la curva di taratura riportando, su carta semilogaritmica, in ascisse i valori di 0,1 - 0,5 - 1 - 2 - 5 mg di cloro ed in ordinata i rispettivi valori in mV determinati.

La soluzione ottenuta della prova in bianco (6.1.) non deve fornire letture significative.

6.3. *Determinazione.*

Effettuare la lettura potenziometrica della soluzione ottenuta dal campione (6.1.), operando come descritto in (6.2.).

7. ESPRESSIONE E CALCOLO DEI RISULTATI

Il contenuto di solvente organico clorurato si esprime in ppm di cloro e si ricava dalla formula seguente:

$$\text{cloro ppm} = \frac{a \,.\, 1000}{p}$$

dove:

a = mg di cloro ricavati dal valore in mV, utilizzando la curva di taratura;

p = peso del campione analizzato, in grammi.

8. SENSIBILITÀ

Il metodo permette di dosare un contenuto di solvente organico clorurato, espresso in cloro, non inferiore a 1 ppm.

9. RIPETIBILITÀ

La differenza tra i risultati di due determinazioni effettuate simultaneamente o rapidamente una di seguito all'altra sullo stesso campione, in uno stesso laboratorio e dallo stesso analista, non deve essere superiore a 1 ppm.

(502)

MINISTERO DEI TRASPORTI

DECRETO 26 febbraio 1983.

Caratteristiche funzionali e di approvazione dei tipi unificati di autosnodati per trasporto di persone, sovvenzionabili con contributo statale ai sensi degli articoli 11 e 12 della legge 10 aprile 1981, n. 151.

IL MINISTRO DEI TRASPORTI

Visti gli articoli 11 e 12 della legge 10 aprile 1981, n. 151, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 113 del 24 aprile 1981;

Visti gli articoli 5 e 6 della legge 10 febbraio 1982, n. 38, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 48 del 18 febbraio 1982;

Ritenuto che occorre mettere in grado le regioni di programmare l'erogazione dei contributi previsti dalla sopraindicata legge n. 151/1981 per l'acquisto anche di autosnodati destinati al trasporto pubblico di persone, rispondenti alle nuove disposizioni sulla « sagoma limite » e sui « pesi massimi ammessi » previsti con la nuova normativa di cui alla citata legge n. 38/1982;

Considerata la necessità di dare applicazione alle citate leggi per quanto concerne il fondo per gli investimenti nel settore dei trasporti pubblici locali e di agevolare, nel rispetto delle esigenze della produzione, la predisposizione dei piani di approvvigionamento dei nuovi autosnodati per il trasporto pubblico di persone;

Richiamati i decreti ministeriali in data 1° febbraio 1982 sulle caratteristiche funzionali ed approvazione dei tipi di autobus urbani, suburbani ed interurbani, sovvenzionabili con contributo statale, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 49 del 19 febbraio 1982;

Sentite le associazioni delle aziende costruttrici dei veicoli e di esercizio delle linee;

Decreta:

Art. 1.

Gli autosnodati per il trasporto di persone, urbani, suburbani e interurbani destinati al servizio di linea, per poter essere considerati di tipo unificato agli effetti dell'applicazione dei benefici previsti dagli articoli 11 e 12 della legge 10 aprile 1981, n. 151, debbono, oltreché rispondere alle norme in vigore per essere ammessi alla circolazione stradale, risultare uniformati alle caratteristiche funzionali ad essi applicabili precisate negli allegati tecnici e relative tabelle di unificazione di cui ai due decreti ministeriali in data 1° febbraio 1982, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 49 del 19 febbraio 1982, relativi agli autobus urbani, suburbani e interurbani sovvenzionabili con contributo statale.

Gli stessi autosnodati dovranno risultare altresì uniformati alle integrazioni, delle predette caratteristiche funzionali riportate in allegato, nonché alle relative tabelle d'unificazione a carattere definitivo approvate dal Ministero dei trasporti - Direzione generale della motorizzazione civile dei trasporti in concessione.

Art. 2.

Il riconoscimento dei singoli tipi unificati avviene mediante l'omologazione. E in tal sede si accerta la corrispondenza alle caratteristiche funzionali di cui al presente decreto; l'esito positivo deve risultare da apposita annotazione riportata sul certificato di omologazione anche locale.

Roma, addì 26 febbraio 1983

Il Ministro: CASALINUOVO

ALLEGATO

CARATTERISTICHE FUNZIONALI DEI TIPI UNIFICATI DI AUTOSNODATI SOVVENZIONABILI

Le presenti norme costituiscono la integrazione, per gli autosnodati, delle caratteristiche funzionali unificate di cui agli allegati dei decreti ministeriali 1° febbraio 1982 riguardanti gli autobus urbani, suburbani e interurbani sovvenzionabili.

1. *Dimensioni esterne*

Le lunghezze degli autosnodati debbono risultare comprese entro i seguenti limiti:

17,20 m — 18,00 m

2. *Porte di servizio*

E' ammessa per ciascuna sezione rigida una sola porta in più, anche doppia, rispetto al numero minimo di porte previsto per gli autosnodati dalle norme in vigore sulla circolazione stradale.

3. *Dimensioni interne*

L'altezza minima interna sul piano longitudinale mediano può essere ridotta per gli autosnodati urbani, suburbani e interurbani fino a 1.900 mm secondo quanto riportato in tabelle di unificazione a carattere definitivo.

4. *Prestazioni*

4.1 La potenza specifica del motore rilevata in sede di omologazione deve essere:

almeno 7 kW/t per gli autosnodati urbani;

almeno 7,5 kW/t per gli autosnodati interurbani e suburbani.

Detta potenza può essere ridotta di 1 kW/t qualora vengano impiegati motori derivati per sovralimentazione da quelli utilizzati su autobus a due assi.

4.2 Sono ammessi, per gli autosnodati interurbani, cambi automatici a due rapporti puramente meccanici, sempreché la potenza sia di almeno 8 kW/t.

5. *Rumorosità*

Le modalità di prova ed i limiti della rumorosità interna sono stabiliti in tabelle di unificazione a carattere definitivo.

6. *Accessori interni e bagagliere*

6.1 Devono essere predisposte le necessarie canalizzazioni e gli idonei attacchi che consentono l'installazione di non meno di due apparecchiature per l'automazione delle operazioni di biglietteria da ubicarsi in prossimità delle porte di estremità.

6.2 Le bagagliere situate sotto il piano di calpestio sono facoltative per gli autosnodati interurbani.

(1463)

MINISTERO DELLA MARINA MERCANTILE

DECRETO 4 febbraio 1983.

Attuazione delle disposizioni in materia di vigilanza ed accertamento delle infrazioni alla disciplina della pesca marittima.

IL MINISTRO DELLA MARINA MERCANTILE

Visto l'art. 21 della legge 14 luglio 1965, n. 963, concernente la disciplina della pesca marittima;

Visti gli articoli 154, 155 e 156 del regolamento di esecuzione della legge 14 luglio 1965, n. 963, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 2 ottobre 1968, n. 1639;

Considerato che occorre provvedere al potenziamento del servizio di vigilanza sulla pesca;

Considerato che il decreto ministeriale 28 agosto 1972, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 284 del 31 ottobre 1972, concernente il « Testo di norme per l'attuazione delle disposizioni in materia di vigilanza ed accertamento delle infrazioni alla disciplina della pesca marittima » non è confacente alle esigenze del settore;

Decreta:

Art. 1.

I dipendenti civili dell'amministrazione centrale e periferica della marina mercantile possono conseguire la qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria in materia di pesca marittima.

La qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria può essere assegnata ai dipendenti civili appartenenti ad un livello non inferiore al sesto.

La qualifica di agente di polizia giudiziaria può essere assegnata ai dipendenti civili appartenenti ad un livello non inferiore al terzo.

Art. 2.

Per conseguire la qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria i dipendenti civili dell'amministrazione centrale e periferica della marina mercantile in servizio alla data di pubblicazione del presente decreto da un periodo superiore a tre anni devono presentare al Ministero della marina mercantile un'istanza, nella quale devono dichiarare di non aver riportato condanne penali e sulla quale il rispettivo direttore generale o capo del compartimento deve apporre il proprio nulla osta.

Per conseguire la qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria i dipendenti in servizio alla data di pubblicazione del presente decreto da un periodo inferiore a tre anni e quelli che saranno successivamente assunti devono frequentare un corso della durata di una settimana, che si terrà presso il Ministero della marina mercantile oppure presso la sede degli istituti scientifici che verranno indicati con successivo decreto.

I programmi del corso comprenderanno una parte teorica, vertente sulla legislazione in materia di pesca, con particolare riguardo ai reati di pesca e alle relative modalità di accertamento, ed una parte pratico-sperimentale, concernente l'illustrazione delle principali specie biologiche oggetto di pesca, in particolare quelle per le quali sono previste misure minime o comunque norme particolari di cattura, dei principali attrezzi da pesca, nonché l'uso del misuratore delle maglie delle reti e di altri strumenti ausiliari per la vigilanza.

La nomina di ufficiale o agente di polizia giudiziaria viene conferita mediante decreto ministeriale.

Art. 3.

Presso gli istituti indicati nell'art. 2 il Ministero della marina mercantile organizzerà periodicamente corsi di aggiornamento per i dipendenti civili in possesso della qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria.

Art. 4.

Le amministrazioni regionali e provinciali e gli enti che abbiano interesse possono richiedere al Ministero della marina mercantile la partecipazione ai corsi di cui ai precedenti articoli delle persone che dovranno essere nominate agenti giurati secondo la procedura prevista dall'art. 22 della legge 14 luglio 1965, n. 963.

Le spese sono a carico delle amministrazioni o degli enti richiedenti.

Art. 5.

E' revocato il decreto ministeriale 28 agosto 1972, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 284 del 31 ottobre 1972, concernente il « Testo di norme per l'attuazione delle disposizioni in materia di vigilanza ed accertamento delle infrazioni alla disciplina della pesca marittima ».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, addì 4 febbraio 1983

Il Ministro: Di Giesi

(1547)

DISPOSIZIONI E COMUNICATI

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

COMITATO INTERMINISTERIALE DEI PREZZI

Prezzi massimi al consumo dei gasoli, petroli e olii combustibili. (Comunicato della segreteria)

In attuazione del provv. C.I.P. n. 26/1982 del 6 luglio 1982, modificato con provvedimenti n. 37/1982 del 15 settembre 1982 e n. 49 del 15 dicembre 1982, si comunicano i prezzi massimi al consumo, comprensivi delle imposte, dei sottoelencati prodotti petroliferi, riferiti ai corrispondenti prezzi medi europei, ricavati dai dati trasmessi dalla Direzione energia della C.E.E. con telex n. 41483 del 3 marzo 1983 praticabili dal 14 marzo 1983, secondo la normativa vigente, ai livelli di scambio previsti dal richiamato provvedimento C.I.P.:

Gasolio autotrazione .	L./lt 575
Gasolio agricoltura	» 424
Petrolio agricoltura	» 413
Gasolio pesca e piccola marina .	» 393
Petrolio pesca e piccola marina .	» 383
Olio combustibile ATZ	L./kg 297
Olio combustibile BTZ .	» 327

Prodotti da riscaldamento:

		Fasce provinciali				
		A	*B*	*C*	*D*	*E*
Gasolio	L./lt	528	531	534	537	540
Petrolio (*)	»	594	597	600	603	606
Olio comb.le fluido	L./kg	425	428	431	434	437

A) Ancona, Cagliari Caserta, Catania, Livorno, Napoli, Palermo, Pisa, Ravenna, Siracusa, Trieste.

B) Ascoli, Avellino, Bari, Benevento, Brindisi, Caltanissetta, Chieti, Enna, Firenze, Genova, Gorizia, Isernia, Latina, La Spezia, Lecce, Lucca, Padova, Pesaro, Pescara, Pistoia, Pordenone, Roma, Rovigo, Salerno, Savona, Taranto, Teramo, Treviso, Udine, Venezia.

C) Alessandria, Asti, Campobasso, Massa Carrara, Cremona, Forlì, Frosinone, Grosseto, Imperia, Macerata, Milano, Oristano, Pavia, Piacenza, Ragusa, Siena, Trapani, Vicenza, Viterbo, Sassari.

D) Agrigento, Arezzo, Belluno, Bergamo, Brescia, Bologna, Como, Cuneo, Ferrara, Foggia, Mantova, Matera, Messina, Modena, Novara, Nuoro, Parma, Perugia, Potenza, Reggio Emilia, Rieti, Terni, Torino, Varese, Vercelli, Verona.

E) Aosta, Bolzano, Catanzaro, Cosenza, L'Aquila, Reggio Calabria, Sondrio, Trento.

Maggiorazioni prodotti da riscaldamento:

Bacino lagunare di Venezia .	L./lt 10
Comuni oltre 1.000 mt. s.l.m. .	» 8
Isole minori .	» 15

Le suddette maggiorazioni sono da intendersi in lire/kg quando riferite all'olio combustibile fluido.

(*) In canistri da 20 lt franco negozio.

(1647)

MINISTERO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

Determinazione delle classi iniziali di contribuzione e delle corrispondenti retribuzioni imponibili per i lavoratori soci di società cooperative e di organismi di fatto operanti nella provincia di La Spezia.

Con decreto ministeriale 28 febbraio 1983, avente decorrenza dal primo periodo di paga successivo a quello in corso alla data di pubblicazione del presente avviso, ai fini dell'applicazione dei contributi dovuti per l'assicurazione invalidità, vecchiaia e superstiti, gestita dall'Istituto nazionale della previdenza sociale, per i lavoratori soci di società cooperative e di organismi di fatto operanti nella provincia appresso indicata, la classe iniziale di contribuzione e la corrispondente retribuzione imponibile sono così determinate:

Provincia di La Spezia:

facchinaggio svolto con ausilio di mezzi meccanici o diversi nonché attività complementari (accatastamento e disaccatastamento di prodotti ortifrutticoli e pulizia di piazzali e magazzini): 29ª classe iniziale di contribuzione con corrispondente retribuzione imponibile di L. 573.000 mensili.

(1414)

MINISTERO DEL TESORO

Quinta estrazione per l'ammortamento degli speciali certificati di credito 10% - 1976/1988 e 1978/1988

Si rende noto che il giorno 19 marzo 1983, alle ore 10, in Roma, presso la Direzione generale del debito pubblico, via Goito n. 1, in una sala aperta al pubblico, avrà luogo, ai fini dell'ammortamento, la ricognizione e l'imbussolamento delle sei serie degli speciali certificati di credito 10% - 1976/1988 e 1978/1988 di cui alla legge 10 ottobre 1975, n. 524 e decreto ministeriale 12 febbraio 1976 e alla legge 10 ottobre 1975, n. 524 e decreto ministeriale 10 dicembre 1977.

Il successivo giorno 21 marzo, nella medesima sala ed alla stessa ora, sarà provveduto alla quinta estrazione di una serie per ciascuno dei suddetti prestiti.

I certificati appartenenti alla serie che risulterà sorteggiata saranno rimborsati a partire dal 1° luglio 1983.

I numeri delle serie estratte saranno pubblicati in supplemento straordinario alla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

(1581)

Sesta estrazione per l'ammortamento degli speciali certificati di credito 10% - 1976/1987 e 1977/1987

Si rende noto che il giorno 19 marzo 1983, alle ore 10, in Roma, presso la Direzione generale del debito pubblico, via Goito n. 1, in una sala aperta al pubblico, avrà luogo, ai fini dell'ammortamento, la ricognizione e l'imbussolamento delle cinque serie degli speciali certificati di credito 10% - 1976/1987 e 1977/1987 di cui alle seguenti leggi e decreti: legge 5 maggio 1976, n. 206 e decreto ministeriale 25 novembre 1976; legge 5 maggio 1976, n. 206 e decreto ministeriale 27 settembre 1976; legge 22 dicembre 1973, n. 825 e decreto ministeriale 6 agosto 1976; legge 7 maggio 1973, n. 244 e decreto ministeriale 6 agosto 1976; legge 5 maggio 1976, n. 206 e decreto ministeriale 6 agosto 1976; legge 4 agosto 1975, n. 394 e decreto ministeriale 12 febbraio 1976; legge 7 marzo 1973, n. 69 e decreto ministeriale 12 febbraio 1976; legge 12 agosto 1974, n. 371 e decreto ministeriale 12 febbraio 1976; decreto-legge 29 novembre 1975, n. 573, convertito, con modificazioni, nella legge 26 gennaio 1976, n. 4 e decreto ministeriale 12 febbraio 1976; legge 7 maggio 1973, n. 243 e decreto ministeriale 12 febbraio 1976; legge 7 maggio 1973, n. 253 e decreto ministeriale 12 febbraio 1976.

Il successivo giorno 21 marzo, nella medesima sala ed alla stessa ora, sarà provveduto alla sesta estrazione di una serie per ciascuno dei suddetti prestiti.

I certificati appartenenti alla serie che risulterà sorteggiata saranno rimborsati a partire dal 1° luglio 1983.

I numeri delle serie estratte saranno pubblicati in supplemento straordinario alla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

(1582)

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Elenco delle domande presentate al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, in applicazione dell'art. 8, primo comma, del regolamento di esecuzione della legge 25 novembre 1971, n. 1096, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 ottobre 1973, n. 1065, concernente la disciplina della produzione e del commercio delle sementi.

CEREALI

Mais	Costitutore dichiarato
1) Liri .	Asgrow seed Company - Kalamazoo Michigam (USA)
2) Loira	Idem
3) Trebbia .	Idem
4) Rodano .	Idem
5) Ebro	Idem
6) Pelican T 950	Pfizer Genetics inc. - St. Louis Missouri (USA)
7) Squalo	Idem
8) Setter	Idem
9) Nevada	Illinois Foundation seeds inc. - Champaign Illinois (USA)
10) Ontario .	Idem
11) Salix	AICA - Alleanza Italiana Cooperative Agricole - Bologna
12) Fagus	Idem
13) Acer	Idem
14) Giasone .	A.M.I. - Agricola Mais Ibridi - Brescia
15) Delo	Idem
16) Tiro	Idem
17) Dauno	Idem
18) Astro	Idem
19) Nettuno .	Idem
20) Borea	Idem
21) Candido .	Idem
22) Chelsea	Holdens Fondation seed inc. Williamsburg, Iowa (USA)
23) Atlantis .	Idem
24) Arsenal	Idem
25) Fulham .	Idem
26) Zigan	Kleinwanzlebener Saatzucht A.G. Einbek - Hannover (R.F.T.)
27) Zirrus	Idem
28) Zar .	Idem
29) Zeno	Idem
30) Zingaro .	Idem
31) Zeres	Idem
32) Zeta .	Idem
33) Panarea .	Excel co. Cargill Bldg Minneapoli (USA)
34) Salina	Jacques seed Co. Prescott Wisconsin (USA)
35) Etra	Saint Jannette Lasserre Tolosa (F)
36) Mirage	Idem
37) Arlon	Idem
38) Cerbus G. 4649	Ciba Geigy S.p.a. Funk's seeds Origgio (Varese)
39) Pardus G. 4580	Idem
40) Trefo G. 4719	Idem
41) Loris G. 4382	Idem
42) Norex G. 4610	Idem
43) Milvus G. 4650	Idem
44) Probo	Dekalb italiana S.p.a. Mestre (Venezia)
45) Paolo	Idem
46) Iulio	Idem
47) Fulgor	Idem
48) Fedro	Idem
49) Enea	Idem
50) Decio	Idem
51) Curzio	Idem
52) Giano	Idem
53) Fausto	Idem
54) Amy	O's Gold Seed Company Parkersburg Iowa (USA)
55) Mary	Idem
56) Glory	Idem
57) Dolly	Idem
58) Marmolada	Pag seed services Minneapolis (USA)
59) Cevedale	Idem

Mais	Costitutore dichiarato
60) Monterosa	Pag seed services Minneapolis (USA)
61) Flora	Pioneer H. Bred international inc. Des Moines Iowa (USA)
62) Dona	Idem
63) Lara	Idem
64) Palma	Idem
65) Isora	Idem
66) Bella	Idem
67) Nora	Idem
68) Arianna	Idem
69) Tania	Idem
70) Jack	Renk international Ltd Sun Prairie Wisconsin (USA)
71) Verdone	Limagrain Italia S.r.l. Casalbuttano (Cremona)
72) Sacro	Idem
73) Dhalia	Northrup King Co. Minneapolis Minnesota (USA)
74) Erica	Idem
75) Ortensia	Idem
76) Mizar	A.N.I.C. Agricoltura S. Donato Milanese (Milano)
77) Inca	Maisadour Mont de Marsan (F)
78) Nazca	Idem
79) Carassin	National Starch and chemical corporation New Jersey (USA)
80) Nicialus	Idem
81) Ruby	Paymaster seeds Minneapolis Minnesota (USA)
82) Rush	Idem
83) Topper	Idem
84) Mirabel	Idem
85) Parade	Idem
86) Pink	Idem
87) Zadar - Z.P.S.C. 670	Institut Za Kukuruz Belgrado (Yugoslavia)
88) Garibaldi - Z.P.S.C. 528	Idem
89) Adriatico - Z.P.S.C. 608	Idem
90) Dalmazia - Z.P.S.C. 709t	Idem
91) Kokomo	Farmcraft Seed Co. Oxford Indiana (USA)
92) Logan	Idem
93) Sonora	United Hagie Hybrids Inc. Des Moines Iowa (USA)
94) Tortola	Idem
95) Verada	Idem

Riso	Costitutore dichiarato
1) Elio	Ente nazionale risi - Milano
2) Molo	Sisforaggera S.p.a. - Bologna
3) Ariete	Marchetti D. Co. e Giovanni - Arborio (Vercelli)
4) Giara	Roncarolo Giuseppe - Collabiano (Vercelli)
5) Sorriso	Consapri - Milano
6) Belgioso	Idem

OLEAGINOSE E DA FIBRA

Girasole	Costitutore dichiarato
1) Laika	Asgrow seed company - Kalamazoo Michigam (USA)
2) Odessa	Idem
3) Yalta	Idem
4) Ida	Texas Triumph seed Co. Inc. - Ralls Texas (USA)
5) Ina	Idem
6) Iva	Idem
7) Vulcano	Jacques seed co. - Prescott Wisconsin (USA)
8) Cedro	Northrup King Co. - Minneapolis Minnesota (USA)
9) Kiwi	Idem
10) Pisa	Istituto di agronomia e colt. erbacee - Pisa
11) Torretta	Idem
12) Tevere	Pag. services Inc. - Minneapolis Minnesota (USA)
13) Galatea	Istituto di miglioramento genetico delle piante agrarie Università - Bari
14) Aniflor	A.N.I.C. Agricoltura - S. Donato Milanese (Milano)
15) Trident	Venturoli sementi - Pianoro di Bologna

Girasole	Costitutore dichiarato
16) Isa	Interstate seed company - Fargo (USA)
17) Isardo	Idem
18) Isabel	Idem
19) Isola	Idem
20) Ismus	Idem
21) Giove	Dekalb Agresearch Inc - Dekalb Illinois (USA)
22) Ombrone	Consmaremma - Roma
23) Fiora	Idem

Soia	Costitutore dichiarato
1) Canton	Asgrow seed company - Kalamazoo Michigam (USA)
2) Katai	Idem
3) Kyoto	Idem
4) Manila	Idem
5) Osaka	Idem
6) Tokio	Idem
7) Garda	Jacques seed Co. - Prescott Wisconsin (USA)
8) California CS 280	Pfizer Genetics Inc. - St. Louis Missouri (USA)
9) Nevada CX 290	Idem
10) Texas CX 155	Idem
11) Chandor .	Saint-Jannette Lasserre - Tolosa (F)
12) Fedor	Idem
13) Kadur	Idem
14) Splendor	Idem
15) Brenta	K.W.S. Einbek - Hannover (R.F.T.)
16) Imola	Idem
17) Adoc	INRA - Parigi (F)
18) Fred	Idem
19) Nidor	Iowa Agricultural Experimental Station - Ames Iowa (USA)
20) Sloan	Idem
21) Weber	Idem
22) Maple-Arrow .	Ottawa Research Station Universitè d'Ottawa Ontario (CDN)

Ortive	Costitutore dichiarato
1) Fagiolo Portico	Keystone vegetable seeds - Hollister California (USA)
2) Peperone Mango .	Idem
3) Pomodoro Ranch	Idem
4) Pomodoro Dragon	Idem
5) Cavolo cappuccio Spark	Idem
6) Cavolo broccolo Bip	Idem
7) Melanzana Bull	Idem
8) Cetriolo Spiffy	Idem
9) Pisello Holiday	Idem
10) Pomodoro Cardinal	Tanzi Armando S.r.l. - Parma
11) Pomodoro Sun 82	Idem
12) Pomodoro Red Ball	Idem
13) Pisello Wolf .	CO.VA.L.PA Mon Jardin s.c.a.r.l. - Mirandola (MO)
14) Pisello Lynx .	Idem
15) Cicoria Cesare	Consorzio Semencoop s.c.a.r.l. - Martorano di Cesena (FO)
16) Cicoria Panda	Idem
17) Cicoria Otello	Idem
18) Melanzana Maya .	Asgrow Seed Company - Kalamazoo Michigan (USA)
19) Pomodoro Missouri	Idem
20) Pomodoro Amur .	Idem
21) Pomodoro Tigri .	Idem
22) Pisello Utrillo	Idem
23) Cipolla Armada .	Idem
24) Cipolla Gala .	Idem
25) Cetriolo Potomac	Idem
26) Fagiolino Latemar	Idem
27) Cicoria Trevi	Olter sementi S.n.c. Asti
28) Cicoria Romea	Idem
29) Cicoria Zaira	Idem

Ortive	Costitutore dichiarato
30) Cicoria Amaranta	Olter sementi S.n.c. Asti
31) Carota Lady	Idem
32) Fagiolo Arcobaleno	Idem
33) Finocchio Cervino	Idem
34) Melanzana Irene	Idem
35) Melanzana Linda	Idem
36) Lattuga Futura	Idem
37) Lattuga Romanella	Idem
38) Lattuga Sanno	Idem
39) Lattuga Giada	Idem
40) Melone Simba	Idem
41) Peperone Diablo	Idem
42) Peperone Settebello	Idem
43) Peperone Palio	Idem
44) Peperone Ringo	Idem
45) Cavolo verza Savoy Ace	Takii e co. Kioto (Giappone)
46) Peperone Savio	S.A.I.S. Cesena (Forlì)
47) Fagiolo Mogano	Istituto Sperimentale per l'Orticoltura - Salerno
48) Fagiolo Montalbano	Idem
49) Fagiolo Montebianco	Idem
50) Fagiolo Niveo	Idem
51) Melanzana Floralba	Idem
52) Melanzana Meridiana	Idem
53) Peperone Friariello KS 80	Idem
54) Peperone Romital	Idem
55) Peperone Torre	Idem

Barbabietola da zucchero	Costitutore dichiarato
1) Adrienne	Delitzsch Pflanzenzucht GmbH - Northeim (R.F.T.)
2) Tella	Schreibers Saatzucht Gesellschaft m.b.h. - Sollingen (R.F.T.)
3) Ibis	Idem
4) Bingo	D.J. Van der Have - Kapelle (NL)
5) Monfort Cerco	Idem
6) Monohikari	K.W.S. - Einbeck (R.F.T.)
7) Greta	Idem
8) Bella	Idem

Patata	Costitutore dichiarato
1) Origo	Den Hartigh b.v. - Espel (Nopo) (NL)
2) Mari Bard	N.S.D.O. - Cambridge (RU)
3) Mais Piper	Idem
4) Pentland Dell	Idem
5) Cilena	Dorlies Reitzig Bahnhofstrasse 39 - Ebstorf (R.F.T.)
6) Norddlicht	Idem

Foraggere

Erba medica	Costitutore dichiarato
1) Itaca	Dr. Catena Quintilio - Falconara Mar. (Ancona)
2) Nike	Pratitalia S.p.a. - Alessandria

Dactile	Costitutore dichiarato
1) Lully	I.N.R.A. - Parigi (F)

Festuca arundinacea	Costitutore dichiarato
1) Ondine	I.N.R.A. - Parigi (F)

(1391)

CONCORSI ED ESAMI

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Concorso, per titoli ed esami, a quarantacinque posti di referendario del ruolo dei magistrati amministrativi regionali.

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 27 aprile 1982, n. 186;

Visti la legge 6 dicembre 1971, n. 1034, istitutiva dei tribunali amministrativi regionali, ed il relativo regolamento di esecuzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 21 aprile 1973, n. 214;

Visti il regio decreto 26 giugno 1924, n. 1054, che approva il testo unico delle leggi sul Consiglio di Stato, e le successive modificazioni, nonché il regolamento di esecuzione approvato con regio decreto 21 aprile 1942, n. 444;

Visti il testo unico delle disposizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello Stato, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957, n. 3, e le successive modificazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 maggio 1957, n. 686, recante le norme di esecuzione del citato testo unico;

Visti il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1970, n. 1080 e le leggi 2 aprile 1979, n. 97 e 19 febbraio 1981, n. 27;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 17 marzo 1981, n. 125, recante integrazioni al suo citato decreto del Presidente della Repubblica 21 aprile 1973, n. 214;

Decreta:

Art. 1.

E' indetto un concorso, per titoli e per esami, a quarantacinque posti di referendario del ruolo dei magistrati amministrativi.

Al concorso possono partecipare, purché non abbiano superato il quarantacinquesimo anno di età:

1) i magistrati dell'ordine giudiziario, che abbiano conseguito la nomina a magistrato di tribunale, ed i magistrati amministrativi e della giustizia militare di qualifica equiparata;

2) gli avvocati dello Stato e i procuratori dello Stato alla 2ª classe di stipendio;

3) i dipendenti dello Stato muniti della laurea in giurisprudenza, appartenenti alla qualifica funzionale non inferiore alla settima, che provengono dalla ex carriera direttiva con qualifica non inferiore a direttore di sezione od equiparata o che, provenendo dalla stessa carriera, abbiano maturato in questa un periodo di servizio non inferiore a cinque anni, ivi compreso quello prestato nella settima qualifica funzionale;

4) gli assistenti universitari di ruolo alle cattedre di materie giuridiche con almeno cinque anni di servizio;

5) i dipendenti delle regioni, degli enti pubblici a carattere nazionale e degli enti locali, muniti della laurea in giurisprudenza, che siano stati assunti attraverso concorsi pubblici ed abbiano almeno cinque anni di servizio effettivo di ruolo nella carriera direttiva;

6) gli avvocati iscritti all'albo da quattro anni;

7) i consiglieri regionali, provinciali e comunali muniti della laurea in giurisprudenza, che abbiano esercitato tali funzioni per almeno cinque anni;

8) gli ex componenti elettivi delle giunte provinciali amministrative, muniti di laurea in giurisprudenza, che abbiano esercitato le funzioni per almeno cinque anni.

Art. 2.

Le domande, in competente bollo, di partecipazione al concorso, dovranno essere presentate alla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Gabinetto - Ufficio del personale - Via della Stamperia n. 8 - Roma, entro il termine di decadenza di giorni sessanta dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Si considerano presentate in tempo utile anche le domande di ammissione spedite a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento entro il termine di cui al precedente comma.

La firma in calce alla domanda deve essere autenticata da un notaio, cancelliere, segretario comunale o altro pubblico ufficiale tra quelli indicati dall'art. 20 della legge 4 gennaio 1968, n. 15, e, per coloro che si trovino all'estero, dalla competente autorità consolare.

Per i dipendenti statali è sufficiente il visto del capo dell'ufficio presso il quale prestano servizio.

Art. 3.

Nella domanda tutti i candidati debbono dichiarare la data e il luogo di nascita, il proprio domicilio e l'appartenenza ad una delle categorie ammesse a partecipare al concorso.

I candidati appartenenti alle categorie di cui ai numeri 6), 7) e 8) dell'art. 1 debbono altresì dichiarare:

1) di essere in possesso della cittadinanza italiana;

2) il comune nelle cui liste elettorali sono iscritti, ovvero i motivi della mancata iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;

3) le eventuali condanne penali riportate (anche se sia stata concessa amnistia, condono, indulto o perdono giudiziale) e i procedimenti penali eventualmente pendenti, dei quali deve essere specificata la natura;

4) la posizione rivestita per quanto concerne gli obblighi militari.

Art. 4.

Alla domanda deve essere allegato:

1) un *curriculum* recante l'indicazione degli studi compiuti, degli esami superati, dei titoli conseguiti, degli incarichi ricoperti e di ogni altra attività scientifica e didattica eventualmente esercitata;

2) certificato rilasciato dalla competente università attestante le votazioni riportate nei singoli esami speciali e nello esame finale del corso di laurea in giurisprudenza, nonché per i candidati appartenenti alle categorie indicate nell'art. 1, numeri 1), 2), 3), 4) e 5), la copia autentica dello stato matricolare e, ove prescritta, copia autentica delle note di qualifica relative al quinquennio 1978-82;

3) una fotografia del candidato, su fondo bianco, a mezzo busto, di data recente, che a cura del candidato medesimo dovrà essere applicata su apposito cartoncino da richiedersi al competente tribunale amministrativo regionale o sezione staccata di esso. A tergo di tale cartoncino, previa applicazione della prescritta marca da bollo, sarà apposta l'autenticazione nei modi di legge relativa alla firma ed alla fotografia del candidato. L'autentica non deve essere superiore a tre mesi dalla data di scadenza del termine per la presentazione della domanda;

4) tutti i titoli utili ai fini della valutazione di cui al successivo art. 10 del presente bando.

Art. 5.

I candidati che intendono sostenere la prova facoltativa di lingua straniera debbono farne richiesta nella domanda, indicando quelle prescelte in numero non superiore a due.

Art. 6.

I requisiti di ammissione al concorso debbono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la presentazione della domanda, eccettuate il requisito di appartenenza alle categorie indicate nell'art. 1, numeri 7) e 8), del presente bando.

La esclusione dal concorso per difetto dei requisiti prescritti è disposta con decreto motivato dal Presidente del Consiglio dei Ministri, sentito il consiglio di presidenza del Consiglio di Stato e dei tribunali amministrativi regionali.

Art. 7.

I concorrenti che abbiano superato la prova orale e che intendano far valere titoli di preferenza nella nomina debbono presentare o spedire a mezzo raccomandata, alla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Gabinetto - Ufficio del personale - Via della Stamperia n. 8 - Roma, entro il termine di quindici giorni dal ricevimento dell'apposita comunicazione, i documenti attestanti il possesso dei titoli stessi.

I concorrenti utilmente collocati nella graduatoria, se appartenenti ad una delle categorie di cui ai numeri 1), 2), 3), 4) e 5) dell'art. 1 del presente decreto, debbono presentare o

spedire a mezzo raccomandata alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, entro il termine di venti giorni dal ricevimento dell'apposita comunicazione, sotto pena di decadenza:

1) un certificato rilasciato da un medico militare o dal medico provinciale o dall'ufficio sanitario del comune di residenza, attestante che il candidato è fisicamente idoneo ad esercitare l'ufficio cui aspira ed è esente da difetti ed imperfezioni che possano influire sul rendimento del servizio, completo degli accertamenti sierologici ai sensi della legge 25 luglio 1956, n. 837;

2) diploma di laurea in giurisprudenza, in originale o copia autenticata.

Art. 8.

I concorrenti utilmente collocati nella graduatoria, se appartenenti ad una delle categorie di cui ai numeri 6), 7), 8) dell'art. 1 del presente decreto, debbono presentare o spedire a mezzo raccomandata alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, entro il termine di cui all'art. 7, sotto pena di decadenza, i seguenti documenti:

1) certificato rilasciato dal competente consiglio dell'ordine degli avvocati e procuratori, comprovante la regolare iscrizione del candidato nell'albo professionale degli avvocati, la data dell'iscrizione stessa, nonché la inesistenza di provvedimenti o di procedimenti disciplinari a di lui carico (solo per la categoria di cui al n. 6 dell'art. 1 del presente decreto);

2) diploma di laurea in giurisprudenza, in originale o copia autenticata;

3) estratto dell'atto di nascita;

4) certificato di cittadinanza italiana;

5) certificato attestante che il candidato è in godimento dei diritti politici;

6) certificato penale del casellario giudiziario;

7) copia dello stato di servizio militare o del foglio matricolare militare, ovvero certificato di esito di leva;

8) certificato medico conforme alle prescrizioni di cui all'art. 7;

9) certificato rilasciato dalla competente prefettura attestante che il candidato ha rivestito o riveste la carica di consigliere regionale, provinciale o comunale e che abbia esercitato tali funzioni per almeno cinque anni (solo per la categoria di cui al n. 7) dell'art. 1 del presente decreto);

10) certificato rilasciato dalla competente prefettura attestante che il candidato abbia fatto parte, in qualità di componente elettivo, delle giunte provinciali amministrative e che abbia esercitato le relative funzioni per almeno cinque anni (solo per la categoria di cui al n. 8) dell'art. 1 del presente decreto).

I certificati di cui ai numeri 1), 4), 5), 6), 7) e 8), ed al n. 1 dell'art. 7 debbono essere di data non anteriore a tre mesi a quella del ricevimento dell'invito a produrli. Tutti i documenti debbono essere conformi alle prescrizioni delle norme sul bollo.

Art. 9.

La commissione esaminatrice verrà nominata con successivo decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri e sarà composta da un presidente di sezione del Consiglio di Stato o qualifica equiparata, che la presiede, da un consigliere di Stato, da un consigliere di tribunale amministrativo regionale e da due docenti universitari.

Per le prove facoltative di lingua straniera la commissione verrà integrata, ove occorra, da membri aggiunti per ciascuna delle lingue che sono oggetto di esame.

Le funzioni di segretario sono svolte da un funzionario dirigente del ruolo del personale di segreteria in servizio presso il Consiglio di Stato.

Art. 10.

La commissione esaminatrice procede, previa determinazione dei criteri di massima, all'esame dei titoli di merito indicati nell'art. 4.

Ogni commissario dispone di dieci punti, per la valutazione del complesso dei titoli. Non può partecipare alle prove di esame il candidato che non abbia ottenuto un minimo di venticinque punti nella valutazione del complesso dei titoli.

Art. 11.

Gli esami constano di quattro prove scritte e di una prova orale.

Le prove scritte consistono nello svolgimento di quattro temi (tre teorici ed uno pratico) sulle seguenti materie:

1) diritto privato;

2) diritto amministrativo;

3) scienza delle finanze e diritto finanziario;

4) diritto amministrativo (prova pratica).

Ai fini della valutazione delle prove scritte ogni commissario dispone di dieci punti per ciascuna prova.

Sono ammessi alla prova orale i candidati i quali abbiano ottenuto una media di almeno quaranta cinquantesimi nel complesso delle prove scritte, purché in nessuna di esse abbiano conseguito meno di trentacinque cinquantesimi.

La prova orale verte, oltre che sulle materie delle prove scritte, sul diritto costituzionale, sul diritto penale, sul diritto processuale civile e penale, sul diritto internazionale pubblico e privato, sul diritto del lavoro, sull'economia politica.

Le prove facoltative di lingua straniera sono soltanto orali.

Nella prova orale i candidati debbono riportare non meno di quaranta cinquantesimi.

La valutazione complessiva è costituita dalla somma dei punti ottenuti nella valutazione dei titoli, dei punti riportati in ciascuna delle prove scritte e dei punti della prova orale. Alla somma dei punti riportati per i titoli e per le prove scritte ed orali la commissione aggiunge non più di due punti per ogni lingua straniera che il concorrente dimostri di conoscere in modo da poterla parlare e scrivere correttamente.

Art. 12.

Sono dichiarati vincitori del concorso i primi classificati in graduatoria in relazione al numero dei posti messi a concorso.

A parità di merito si osservano i criteri di preferenza stabiliti dalle disposizioni vigenti.

La graduatoria dei vincitori del concorso e quella dei candidati dichiarati idonei sono approvate con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, sotto condizione sospensiva dell'accertamento dei requisiti per l'ammissione alla qualifica di referendario del ruolo dei magistrati amministrativi.

Art. 13.

Le prove scritte avranno luogo in Roma, presso l'aula magna dell'istituto Antonianum, viale Manzoni, 1, nei giorni 21, 22, 23 e 24 giugno 1983, con inizio alle ore 8,30.

I candidati, ai quali non sia stata comunicata l'esclusione dal concorso, dovranno presentarsi per sostenere dette prove, muniti di valido documento di identità personale, nel luogo, nei giorni e nell'ora sopra indicati.

Il presente decreto sarà comunicato alla Corte dei conti per la registrazione e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, addì 18 gennaio 1983

Il presidente: FANFANI

Registrato alla Corte dei conti, addì 7 marzo 1983
Registro n. 2 Presidenza, foglio n. 236

(1561)

CONCORSI PUBBLICATI NELLA PARTE SECONDA

Nella *Gazzetta Ufficiale*, parte seconda, n. 66 del 9 marzo 1983, è stato pubblicato il seguente avviso di concorso:

Azienda municipalizzata farmacie comunali di Ravenna: Concorso pubblico, per titoli ed esami, ad un posto di commesso di magazzino.

ERNESTO LUPO, *direttore*
VINCENZO MARINELLI, *vice direttore*

DINO EGIDIO MARTINA, *redattore*
FRANCESCO NOCITA, *vice redattore*

Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S. (c. m. 411100830690)

La « Gazzetta Ufficiale » e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in Roma, piazza G. Verdi, 10;

— presso le Librerie concessionarie di:

BARI, via Sparano, 134 - BOLOGNA, piazza dei Tribunali, 5/F - FIRENZE, via Cavour, 46/r, - GENOVA, via XII Ottobre, 172/r - MILANO, Galleria Vittorio Emanuele, 3 - NAPOLI, via Chiaia, 5 - PALERMO, via Ruggero Settimo, 37 - ROMA, via del Tritone, 61/A - TORINO, via Roma, 80;

— presso le librerie depositarie nei capoluoghi di provincia.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G. Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo.

La Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee è in vendita presso l'agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, piazza G. Verdi n. 10, Roma, e presso le Librerie concessionarie speciali sopra indicate.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1983

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Tipo		
I	Abbonamento ai soli *fascicoli ordinari*, compresi gli indici mensili ed i fascicoli settimanali della Corte costituzionale, senza supplementi ordinari:	
	annuale	L. 81.000
	semestrale	L. 45.000
II	Abbonamento ai *fascicoli ordinari*, compresi gli indici mensili ed i fascicoli settimanali della Corte costituzionale, inclusi i *supplementi ordinari* con esclusione di quelli relativi alle leggi di bilancio e ai rendiconti dello Stato, ai concorsi e alle specialità medicinali:	
	annuale	L. 113.000
	semestrale	L. 62.000
III	Abbonamento ai *fascicoli ordinari*, compresi gli indici mensili ed i fascicoli settimanali della Corte costituzionale, inclusi i *supplementi ordinari* relativi ai *concorsi:*	
	annuale	L. 108.000
	semestrale	L. 60.000
IV	Abbonamento ai *fascicoli ordinari*, compresi gli indici mensili ed i fascicoli settimanali della Corte costituzionale, inclusi i *supplementi ordinari relativi alle specialità medicinali:*	
	annuale	L. 96.000
	semestrale	L. 53.000
V	Abbonamento completo ai *fascicoli ordinari*, agli indici mensili, ai fascicoli settimanali della Corte costituzionale ed a *tutti i tipi dei supplementi ordinari:*	
	annuale	L. 186.000
	semestrale	L. 104.000
VI	Abbonamento annuale ai soli *supplementi ordinari* relativi alle *leggi di bilancio e ai rendiconti dello Stato*	L. 34.000
VII	Abbonamento annuale ai *supplementi ordinari*, esclusi quelli relativi alle leggi di bilancio e ai rendiconti dello Stato, ai concorsi ed alle specialità medicinali	L. 31.000

Prezzo di vendita di un *fascicolo ordinario*	L. 500
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 500
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 500

Supplemento straordinario « Bollettino delle estrazioni »

Abbonamento annuale	L. 37.000
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L. 500

Supplemento straordinario « Conto riassuntivo del Tesoro »

Abbonamento annuale	L. 20.000
Prezzo di vendita di un fascicolo	L. 2.000

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L. 73.000
Abbonamento semestrale	L. 40.000
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L. 500

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonchè quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per ogni informazione relativa al servizio abbonamenti telefonare ai numeri: (06) 85082221 - 85082149.